ガスビルトインコンロ
取扱説明書

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

品名コード	機器コード
HR-P873-SUL	11-052-02-00751

ごあいさつ
このたびは、東京ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の52ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの東京ガスにお問い合わせください。

保証書付



型式名
C3WF2KJT

◇主な特徴◇

5.24kWの高火力バーナー
超・強火力でパワフルに、すばやくおいしく仕上げます。

7

全コンロバーナーに温度センサー付き
異常過熱を検知すると弱火にしたり、消火したりします。

37

温度調節機能
- タイマーモード(全コンロバーナー)
- 揚げものモード(標準バーナー)
- 炊飯モード(標準バーナー)
- 湯わかしモード(標準バーナー)
- 高温モード(高火力バーナー)
- グリルタイマー(グリルバーナー)


9～10

水のいらない両面焼グリル
魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

グリルとびら(フルオープンタイプ)
スライドレール方式の採用で開閉がスムーズなフルオープンタイプ

オーブン調理ができるグリル
付属のダッチオーブンとオーブン調理モードで、オーブン調理ができます。
簡単レシピ付き

33～36

TOKYO GAS

36309530
TN95-03

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

■誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの四つに区分しています。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性または、火災が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。
※危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかった場合に起こりうる現象を 赤の文字で表記しています。
（例：火災のおそれがあります。）

■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵　表　示	意　味
⚠(発火)	発　火　注　意
🛇	特定しない一般的な禁止
🛇(火気)	火　気　禁　止
🛇(分解)	分　解　禁　止
🛇(接触)	接　触　禁　止
❗	必　ず　守　る

もくじ

もくじ	ページ

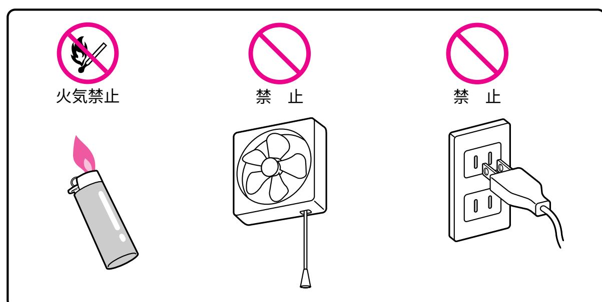
1 とくに注意していただきたいこと

⚠危 険

ガス漏れ時は、絶対に、

- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺の電話も使用しない**

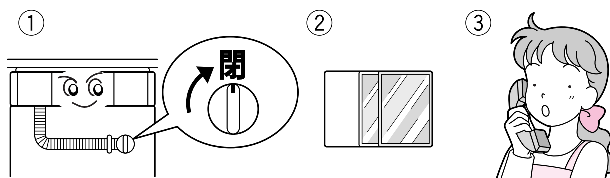
火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、



①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの東京ガスに連絡する。



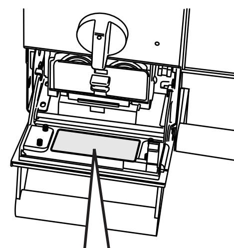
⚠警 告

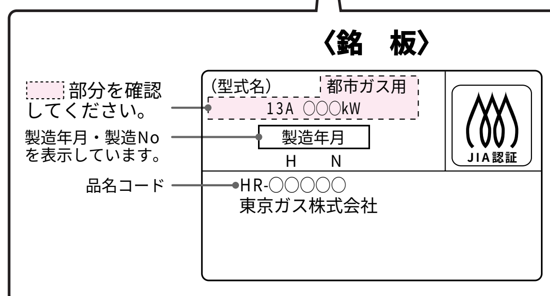


必ず銘板（電池ケースフタの裏）に表示してあるガス（ガスグループ）で使用する 転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

※機器内部に手などを入れない。
　機器の故障や機器の突起物などでけがをする原因になります。







機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。（5ページ参照）



可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

取り付けなかった場合、火災の原因になります。（5ページ参照）

※防熱板の購入は、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

〈つづく〉

〈つづき〉



機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに依頼する

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。



機器を設置したあとの機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する

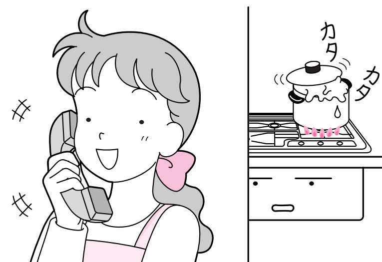
ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。



火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくおそれがありますので注意してください。





燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、調味料ラック、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。





引火のおそれのあるものは使用しない

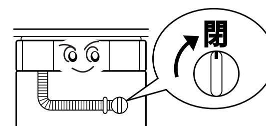
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。



使用後は必ず消火を確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。就寝・外出時はガス栓も閉じてください。





分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。

ガス漏れや火災・故障の原因になります。



異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてず、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

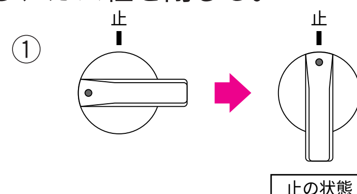
  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

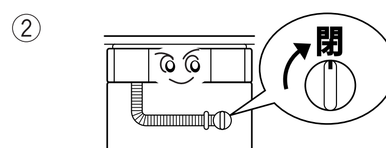
  ①バーナーの火を消す。

  （器具栓つまみを 止の状態 にする。）

  ②機器のガス栓を閉じる。





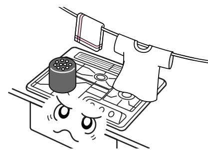
- 故障かな？と思ったら46〜48ページに従い、処置する。それでも直らない場合は使用を中止し、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡する。
- 再使用するときは、11ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。

〈つづく〉


禁止

調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。

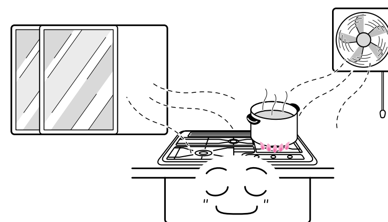


⚠注意


必ず守る

使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。
排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。




必ず守る

幼児や小さなお子さまには触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。


必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、器具栓つまみを回して 止の状態 にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをする原因になります。


必ず守る

使用するバーナーの器具栓つまみを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。


禁止

取っ手（グリルとびら・温調操作部・電池ケースフタ）に重いものをかけたり、強い力を加えない。

機器損傷の原因になります。


必ず守る

点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。


必ず守る

トッププレートは取りはずさない

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。


接触禁止

使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており,やけどの原因になります。とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。


禁止

トッププレートの上に乗らない

この機器の上に乗りますとごとくやトッププレートが変形、破損し、非常に危険です。絶対に乗らないでください。

お願い

■この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認してください。

火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

■機器を廃棄する場合は・・・

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をされる場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理をしてください。

■機器や機器周辺（システムキッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。

機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

■機器下にオーブン設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで放置しないでください。やけどや過熱による変形などの原因になります。

1 使用前に
周囲の防火措置（機器の設置）について

■機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに依頼し安全な位置に正しく設置してください。

防火上の離隔距離

◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することが出来る場所に設置してください。

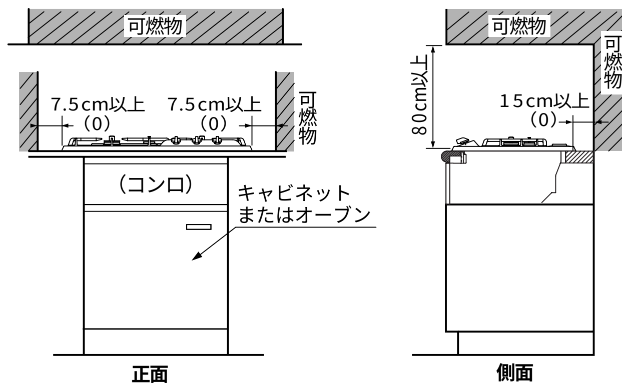
◎この機器は防火性能評定品です。

⚠警告

- 周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する。
  火災のおそれがあります。

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合



ガス機器防火性能評定品 可燃物からの離隔距離（cm）			
上方	側方	前方	後方
80以上	7.5以上	15以上	15以上

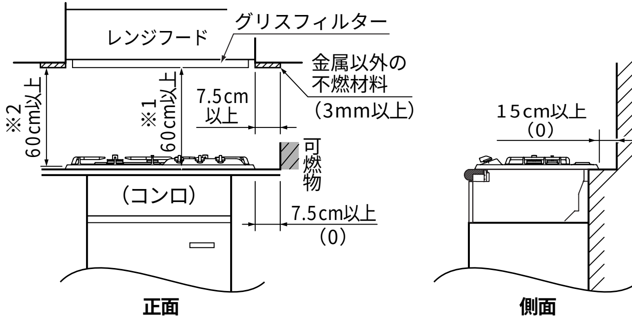
上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合

グリスフィルター
金属以外の不燃材（3mm以上）
7.5以上
7.5以上
60以上
60以上
15以上

財団法人　日本ガス機器検査協会

防火性能評定シール
（トッププレートに貼付）

レンジフードおよび不燃材の場合



※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

※（　）内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

◎上記離隔距離がとれない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

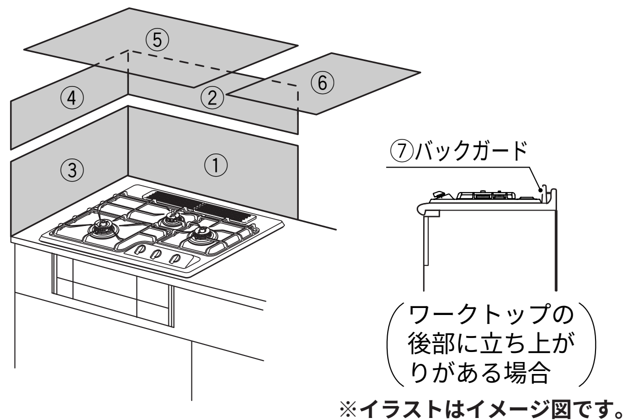
- 防熱板は7種類用意しています。
- 用途に合った防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
  ※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。

	コ　ー　ド　番　号	高さ（mm）	幅（mm）
①	LP0112	350	750
②	DP0121	200	750
③	LP0106	350	535
④	DP0120	200	535
⑤	LP0107	550	900
⑥	LP0117	550	150
⑦	DP0104	90	750

※DP0104はワークトップ後部の立ち上がり用

⚠注意

- 防熱板（別売品）は、必ず指定のものを使用する。
- 防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。
  火災のおそれがあります。



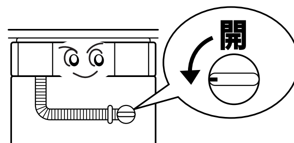
※イラストはイメージ図です。

防熱板のお求めは、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。

使用前に

1　使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする。



■乾電池の取り付けかた。(電池ケースはパネル前面にあります。)

アルカリ乾電池(単1形：1.5V)を2個使用します。

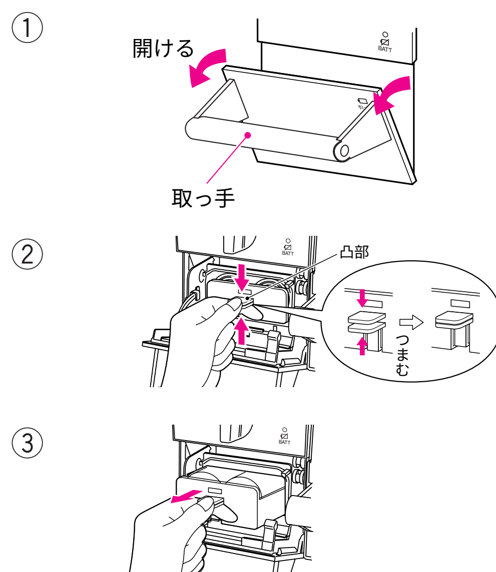
- アルカリ乾電池を使用しての電池の寿命はおよそ1年が目安です。(付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電のため、寿命が短くなっている場合があります。)
  取り替え時は付属品と同等の新しいアルカリ乾電池(単1形：1.5V)を2個同時に取り替えてください。
  ※同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。
- 器具栓つまみを 開の状態 で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は 止の状態 にしてください。

1. [電池ケースの取りはずしかた]

①電池ケースフタの取っ手を持ち矢印の方向に開ける。

②電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。

③電池ケースを手前側に引き出し、少し持ち上げながら取りはずす。

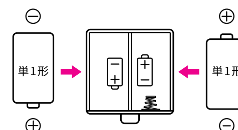


2. [乾電池の取り付けかた]

乾電池の⊕⊖を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。

お願い

- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。
  点火できなくなります。



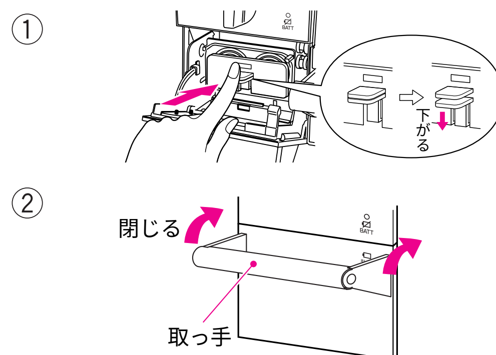
3. [電池ケースの取り付けかた]

①電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上側を押す。
※電池ケースを完全に押し込んだときに、下のケース凸部が下がってロックされます。

②電池ケースフタを元に戻してください。

お願い

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、ふき取ってきれいにしてください。
  電池機能不良の原因となります。
- 電池ケースフタは、約70°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。
  フタが破損する原因になります。



使用前に

1 各部のなまえと特長

●操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。

■高火力バーナーで 超・強火！
● 中華料理や炒めものなどを『より早く、シャキッ、カラッ』とおいしく仕上げます。

■標準バーナーで トロ火！
● 本格的な煮込み料理もトロ火でじっくりおいしく仕上げます。

■小バーナーで とことんトロ火！
● さらにトロ火で、保温や煮込み料理に最適です。

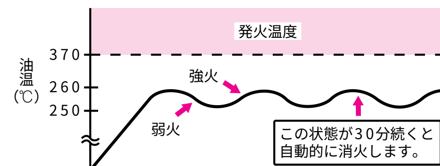
安全性の追求

■立消え安全装置 ☞37
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

■焦げつき自動消火機能 ☞38
空だきや、煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

■コンロ消し忘れタイマー ☞37
（高火力バーナー・標準バーナー）
点火後約2時間で自動的にガスを止め消火します。高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的にガスを止め消火します。
（小バーナー）
点火後約2時間で自動的にガスを止め消火します。

■天ぷら油過熱防止機能 ☞38
高温調理（炒めもの・焼きものなど）をするときや、天ぷら油が過熱されたときなど、油の発火温度とされる370℃に過熱される前（約250℃～260℃）に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。
この状態が30分続くと自動的にガスを止め消火します。
※小バーナーは、油の温度が約250℃になると、自動的にガスを止め消火します。（温度調節は行いません。）



■グリル異常過熱防止センサー ☞38
グリル庫内や受け皿の温度が異常に高くなったとき自動的にガスを止め消火します。

■グリル燃焼ランプ ☞29
着火するとランプでお知らせします。

■器具栓つまみ戻し忘れブザー ☞37
戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。

※ ☞□ 内の数字は参照ページを示しています。

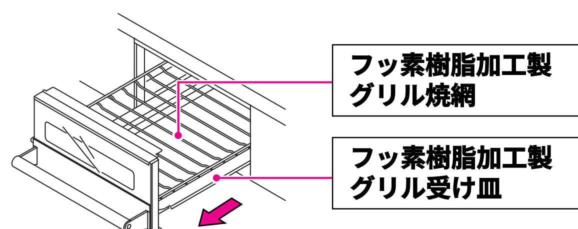
- グリル排気口カバー
- ごとく（左後）
- 高火力（左）バーナー
- 高火力（左）バーナー用温度センサー
- 煮こぼれカバーリング（大）
- ごとく（左前）
- トッププレート（ステンレス）
- 電池交換サイン ☞39
  乾電池の交換時期をお知らせします。
- グリル燃焼ランプ
- 電池ケースフタ
  裏面に銘板貼付
- 電池ケースフタ取っ手
- グリルバーナー用器具栓つまみ
- グリルとびら取っ手

『バーナーキャップの形状』

高火力	標準	後

■水のいらない両面焼グリル
●魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

[グリルとびら部]
●スライドレール方式の採用で開閉がスムーズなフルオープンタイプ。
●ピタッと閉まる吸着機能付き



グリル排気口

小(後)バーナー用温度センサー

小(後)バーナー

煮こぼれカバーリング(小)

標準(右)バーナー用温度センサー

標準(右)バーナー

ごとく(右)

煮こぼれカバーリング(大)

標準(右)バーナー用器具栓つまみ

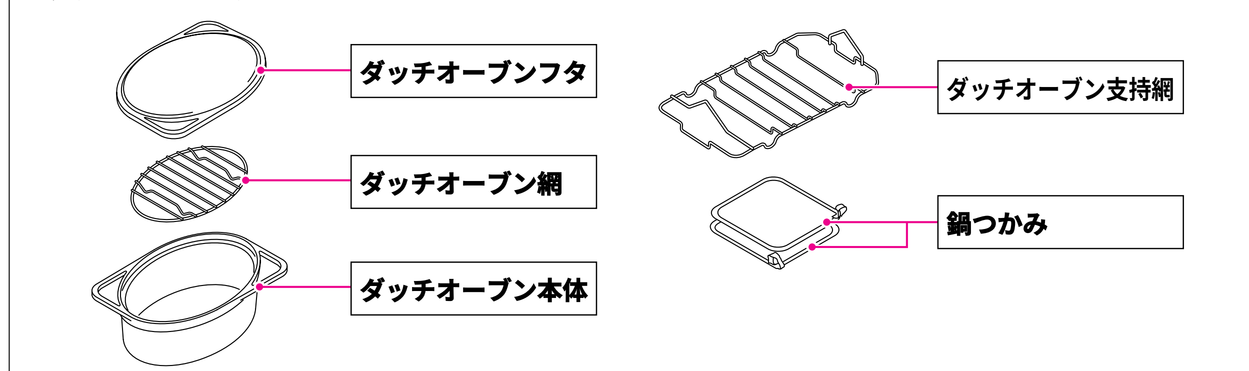
小(後)バーナー用器具栓つまみ

高火力(左)バーナー用器具栓つまみ

温調操作部
- タイマーモード
- 揚げものモード
- 炊飯モード
- 湯わかしモード
- 高温モード
- グリルタイマー
- オーブン調理モード

(9～10ページ参照)

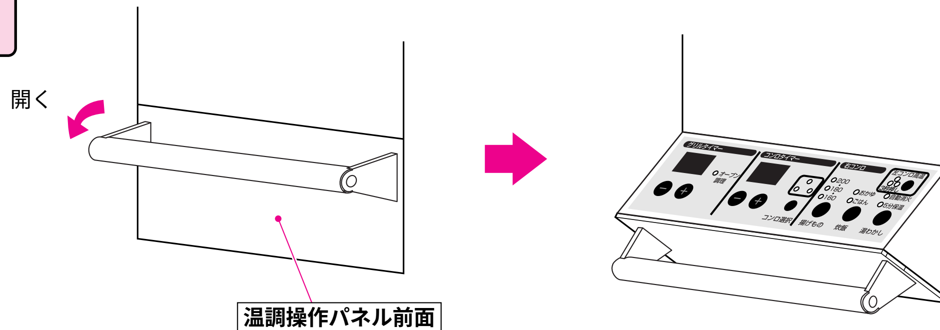
温調操作部取っ手

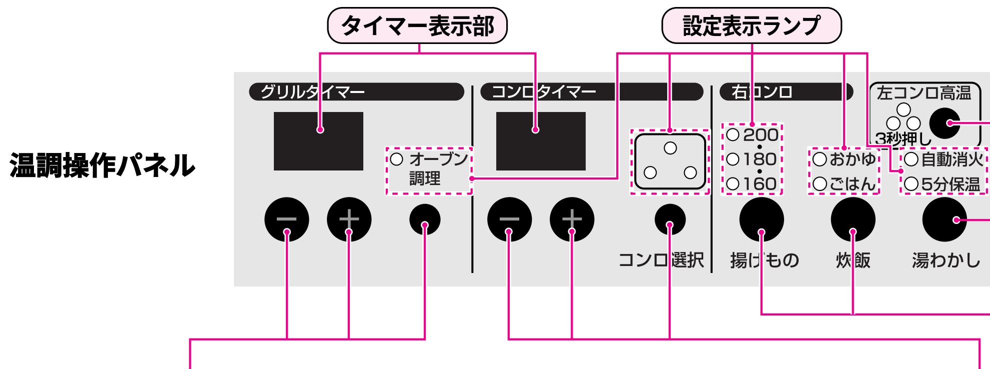


使用前に

1 各部のなまえと特長

温調操作部

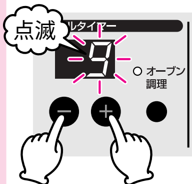




■グリルタイマー

●グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。

31



●初期設定時間を点滅表示します。（例）9分
※グリル庫内温度に応じて、初期設定時間が変わります。

●⊖・⊕キーを1回押す毎に、1分単位で時間設定できます。

1分～15分まで

※⊖・⊕キーを押さなければ着火20秒後にタイマー表示部は、点滅→点灯に切り替わり、初期設定時間でタイマースタートします。
※タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。（連続使用可能時間は15分です。）

■オーブン調理モード

●付属のダッチオーブンを使って、オーブン調理するときに使用します。セットした時間で自動消火します。

33



●グリル着火20秒以内にオーブン調理キーを『ピピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）
タイマー表示部に「10」が点滅し、「オーブン調理」ランプが点灯します。

●⊖・⊕キーで時間を設定します。
1回押す毎に1分単位
長押しすると10分単位で設定できます。

1分～45分まで

※⊖・⊕キーを押さなければグリル着火20秒後にタイマー表示部は、点滅→点灯に切り替わり、タイマー設定「10」となります。
※タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。（連続使用可能時間は45分です。）

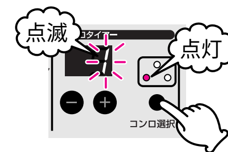
■タイマーモード（全コンロバーナー）

●煮もの調理や温めなど時間を決めて加熱をしたいときに使用してください。
セットした時間で自動消火します。

17

※タイマーを設定できるコンロは1ヶ所のみです。
※湯わかし・炊飯を設定している右コンロ、また使用していないコンロにはタイマー設定できません。

●コンロ選択キーを押し、設定するコンロを選択します。
タイマー表示部に「1」が点滅します。



コンロ選択キーを押す毎に、



「左」→「右」→「後」→解除 に切り替わります。

※使用していないコンロは点灯しません。
●⊖・⊕キーで時間を設定します。
1回押す毎に1分単位
長押しすると10分単位で設定できます。

※タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。

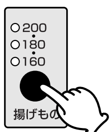
バーナー	タイマー設定	連続使用可能時間
コンロバーナー	「1」～「99」	120分
高温モード（高火力バーナー）	「1」～「60」	60分

※ 内の数字は参照ページを示しています。

■揚げものモード(標準バーナー)

●天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに、油の温度を設定することができます。
※約160・170・180・190・200℃の温度設定ができます。

☞19



揚げものキーを押す毎に、

「180」→「190」→「200」→「160」→「170」→解除

に切り替わります。

※「190」温度表示は「180」と「200」のランプが点灯します。
「170」温度表示は「160」と「180」のランプが点灯します。

■炊飯モード(標準バーナー)

●ごはん(3合まで)やおかゆ(1合まで)を炊くことができます。

☞21



炊飯キーを押す毎に、

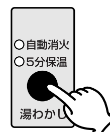
「ごはん」→「おかゆ」→解除

に切り替わります。

■湯わかしモード(標準バーナー)

●お湯がわくと自動的に消火したり、弱火にして5分後に自動消火したりします。

☞25



湯わかしキーを押す毎に、

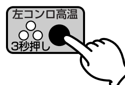
「5分保温」→「自動消火」→解除

に切り替わります。

「5分保温」･･･ お湯がわくと弱火になり、5分間保温した後、自動消火します。
「自動消火」･･･ お湯がわくと自動消火します。

■高温モード(高火力バーナー)

●炒めものや、いりもの料理(ごま・大豆など)のように高温を必要とする調理の場合に使用します。



高温キー3秒押しで選択できます。

●揚げものなどの油調理はしないでください。
●高温モードは、約1時間(高温状態持続時 約30分)で自動消火します。
●焦げつき自動消火機能は作動しません。

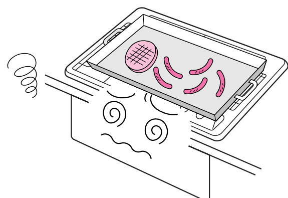
コンロを使用するときの注意

⚠警告


禁止

コンロをおおったり、炎をふさがない

コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。




禁止

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。


禁止

市販の補助具（アルミはく製しる受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



⚠注意


禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

調理中に温度センサーが作動し、自動的に“弱火”⇔“強火”と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。


禁止

トッププレートに、直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。


禁止

ごとくをはずして、直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。


必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。


必ず守る

点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。

〈つづく〉

〈つづき〉



強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する

やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原因になります。



やかん、鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

■煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
39～45ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入しますと機器故障の原因になります。
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。

■風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。

■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがありますので、鍋を動かすときは注意してください。

コンロを使用するときの注意

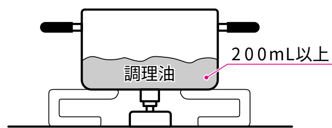
温調機能を使用するときにとくに注意してください。

⚠警告



コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う

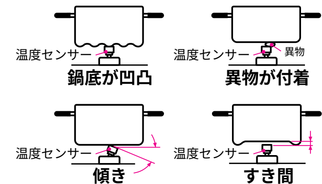
調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。





温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

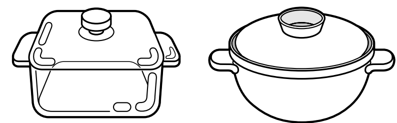
- 調理油の量に関係なく発火することがあります。
- 焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。





耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

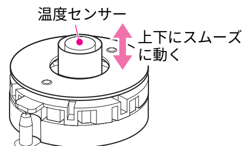




温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

※お手入れ方法は45ページを参照してください。

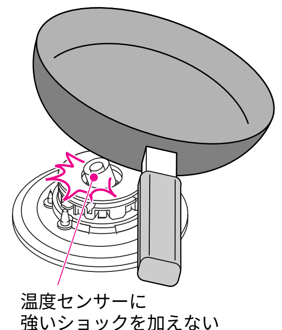
鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。



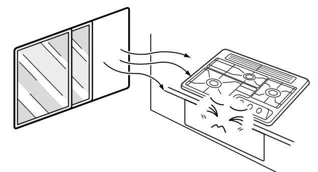


温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止機能などが正常に作動しません。



お願い



■**温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。**
窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

■**鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。**
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■**調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、 コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの油料理など	温調機能 揚げもの 19	炊飯 21	湯わかし 25
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	○ 深めのもの 米の量：1～3合	○ ※2 水の量：500mL～2L
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	○ ※4 深めのもの 米の量：1～3合	○ ※2 水の量：500mL～2L
ステンレス(薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※3 深めのもの 米の量：1～3合	○ ※2 水の量：500mL～2L
無水鍋(ステンレス厚手鍋)	○ ※1	○ ※5 油の量：200mL以上	×	×	○ ※2 水の量：500mL～2L
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ ※5 油の量：200mL以上	○ 油の量：500mL～1L	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	○ おかゆのみ可能	×
やかん	—	—	—	—	○ ※2 水の量：500mL～2L

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつく程度がきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：油料理の場合の油の量を示します。

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず、安全機能がはたらかない場合がありますので、注意して使用してください。

※中華鍋は左右前コンロ側で使用してください。

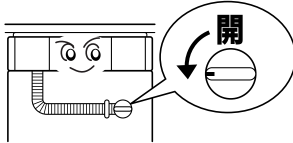
使いかた

2 点火・消火のしかた（コンロ）

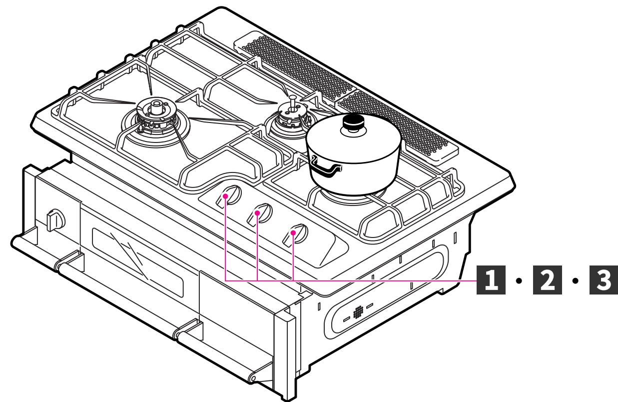
点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P11～14）をよく読んでから使用してください。

- 器具栓つまみが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

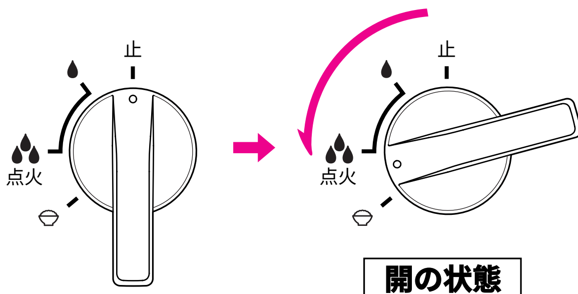


鍋やフライパンなどを中央に置く。



1 点火

- 器具栓つまみを押し、"点火"の位置まで回す。



※イラストは標準バーナーの場合

- パチパチとスパークして点火します。
  点火位置いっぱいまで回してから、手を離してください。
- 手を離すと器具栓つまみは（💧）または、（💧💧）の位置に戻ります。
- 器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。

※万一点火しないときは、器具栓つまみを回し、止の状態に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから再度、点火操作してください。

調理するときのコツ

○炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合

- 1分程度予熱をしてください。
  予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。
  このようなときは高火力バーナーの高温モード（10ページ参照）を使用してください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は沸騰するまでかき混ぜたり、鍋を動かしたりしないでください。
  （焦げつきの程度がきつくなる場合があります。）
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。



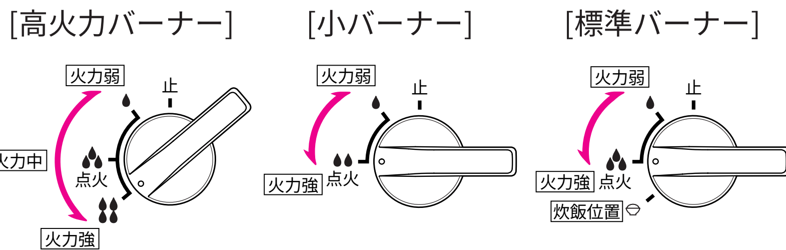
※揚げものをする場合

- 温調機能を使わずに多めの油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。
  再度点火するか、標準バーナーの揚げものモード（19ページ参照）を使用してください。

2 火力調節

● 器具栓つまみを回して調節する。

[高火力バーナー]　[小バーナー]　[標準バーナー]

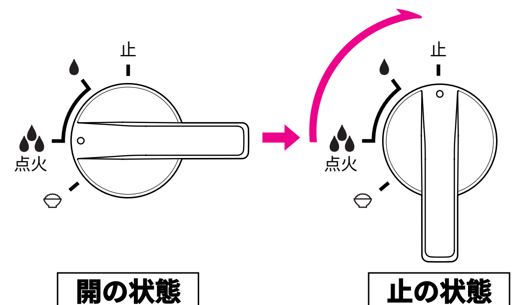


● 器具栓つまみを“ 点火 ”方向へ回すと火力は強く、“ 止 ”方向へ回すと火力は弱くなります。
※ただし、標準バーナーの炊飯位置 ( ) では、火力は中火になります。
● 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
● 各火力位置では、“ カチッ ”とクリック音が鳴り、止まります。
● 器具栓つまみはゆっくり回してください。

● はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。
● グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

3 消火

● 器具栓つまみを“ 止 ”の位置まで回す。



※イラストは標準バーナーの場合

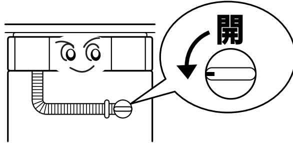
使いかた

2 タイマーモード コンロバーナー

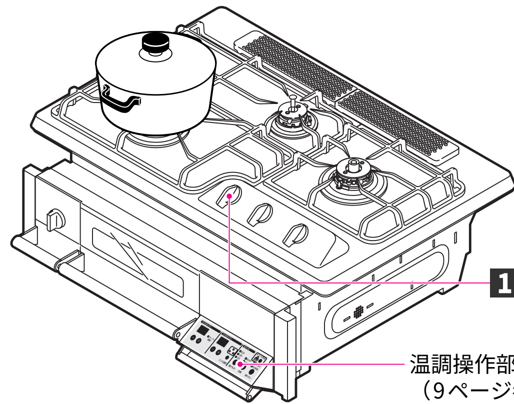
（セットした時間で自動消火します）

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P11～14）をよく読んでから使用してください。

● 器具栓つまみが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

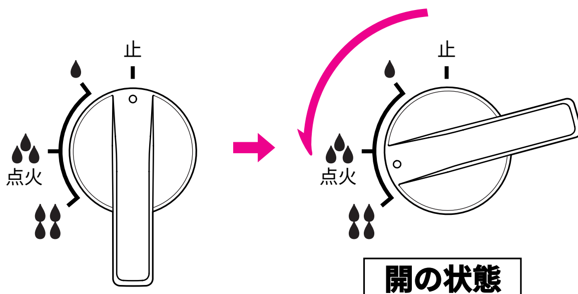


鍋などを中央に置く。



1 点火

● 器具栓つまみを押し、" 点火 "の位置まで回す。

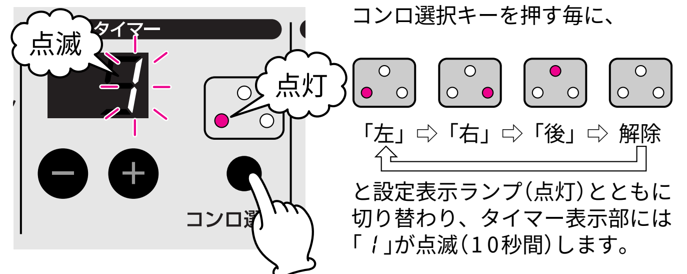


※イラストは高火力バーナーの場合

● パチパチとスパークして点火します。
点火位置いっぱいまで回してから手を離してください。
詳しくは15ページを参照してください。

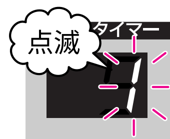
2 設定するコンロを選択する

● コンロ選択キーを押し、タイマー設定するコンロを選択する。



● タイマー設定できるコンロは1ヶ所のみです。
● 湯わかし・炊飯モードを設定している右コンロ、また使用していないコンロはタイマー設定できません。（この場合、設定表示ランプはそのコンロには点灯しません。）

〈例〉右コンロで湯わかしモードを設定している場合



コンロ選択キーを押す毎に、

となります。

「左」⇨「後」⇨ 解除

（約10秒後）

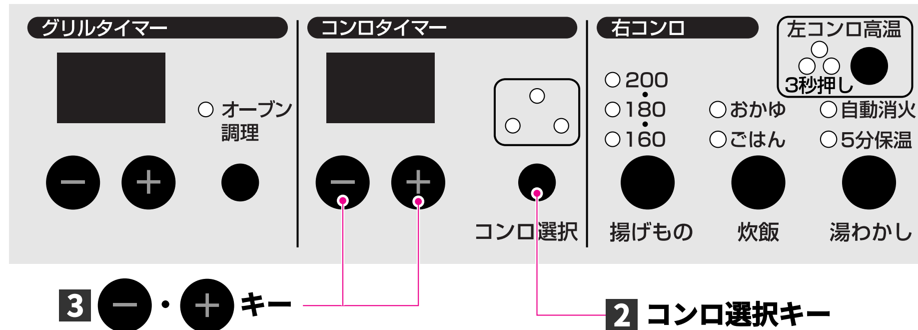
点滅している間に、タイマー設定するバーナーを選択してください。



点灯してから、コンロ選択キーを押すとタイマーモードが取り消されます。

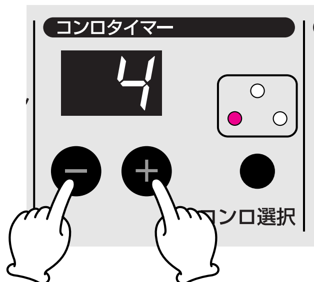
※タイマー設定を解除しても消火しません。

温調操作部



3 タイマー時間を設定する

● −・＋ キーを押し、タイマー時間を設定する。



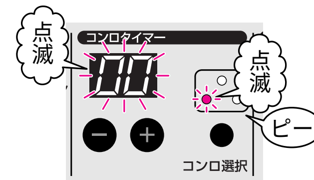
※1分刻みでタイマー設定できます。
（約2秒以上押し続けると、10分刻みでタイマー設定できます。）

バーナー	タイマー設定	連続使用可能時間
コンロバーナー	「1」〜「99」	120分
高温モード（高火力バーナー）	「1」〜「60」	60分

● コンロ選択キーを押して、時間設定をしなかった場合は10秒後にタイマー表示部「1」が“点滅”⇨“点灯”に変わり、タイマー時間が1分になります。

タイマー終了

● タイマー終了すると自動消火します。



● タイマー終了すると、自動的に消火するとともに、ブザー音『ピー』とタイマー時間表示「00」の点滅（10回）、設定表示ランプの点滅（10回）でお知らせします。
その後、タイマー表示ランプとタイマー時間表示が消灯します。

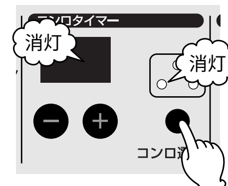
残り時間30秒になると、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、時間表示が（分表示）から（秒表示）に変わります。

● 自動消火した後、必ず器具栓つまみを 止の状態 に戻してください。
● 止の状態 に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。（1時間）
● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

タイマーモードの取り消し

● タイマー表示部に時間が点灯（点滅）した状態で、コンロ選択キーを押すと、タイマー表示部と設定表示ランプが消え、タイマーモードが取り消されます。

※タイマーモードを取り消しても消火しません。



使いかた

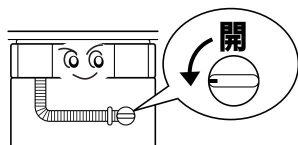
2 揚げものモード 標準バーナー

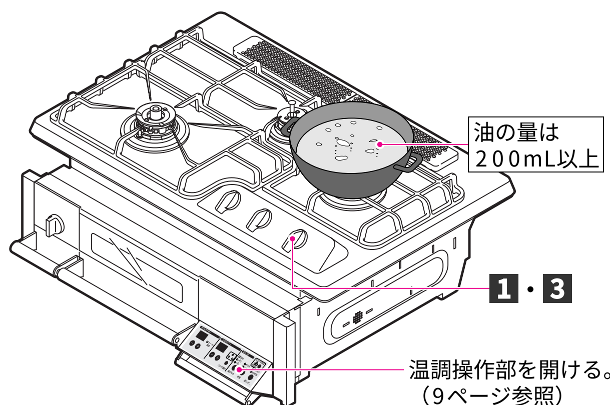
（天ぷら油などの温度を一定に保ちます）

点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P11～14）をよく読んでから使用してください。

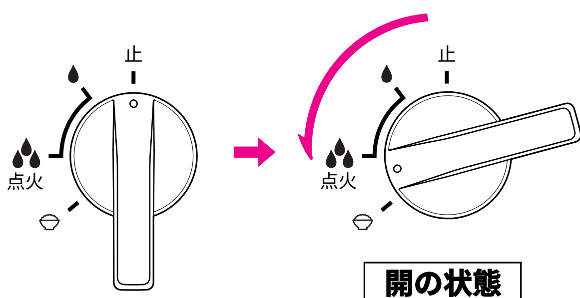
● 器具栓つまみが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。





1 点火

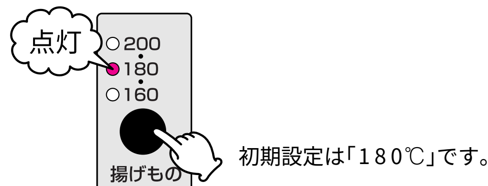
● 器具栓つまみを押し、"点火"の位置まで回す。



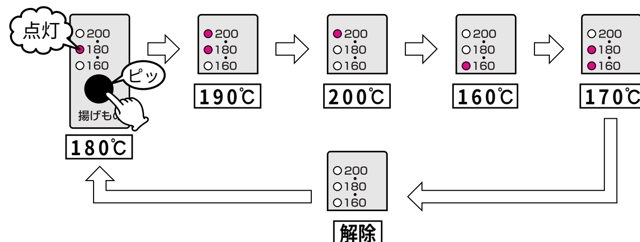
● パチパチとスパークして点火します。
点火位置いっぱいまで回してから手を離してください。
詳しくは15ページを参照してください。

2 揚げもの温度設定

● 揚げものキーを押し、温度設定する。



揚げものキーを押す毎に、



と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わり、点灯したところの温度に設定されます。
※「190」温度表示は「180」と「200」のランプが、
「170」温度表示は「160」と「180」のランプが点灯します。

※温度設定を解除しても消火しません。

コツとご注意

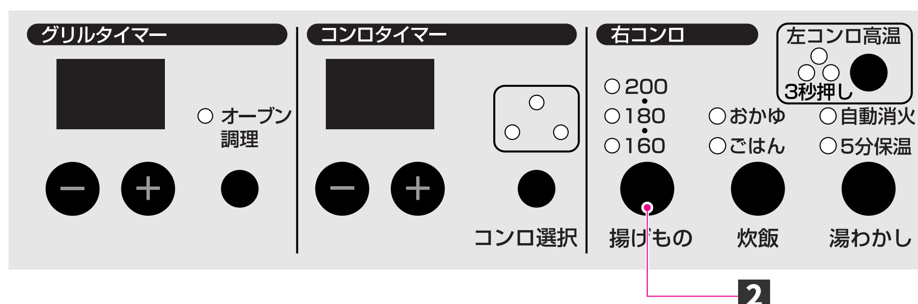
○適切な鍋と油量（14ページ参照）

● 鍋の直径は18～24㎝位が適当です。
● 油量は1L位が適当です。

※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低くなる場合があります。
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

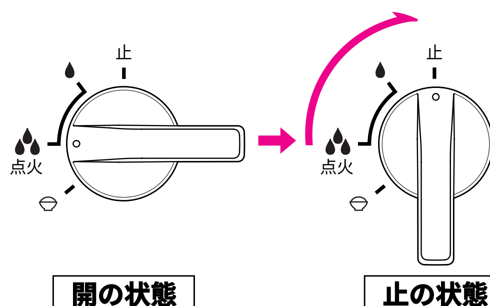
温調操作部



- 設定した温度になるとブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
- 自動的に“強火”⇔“弱火”を繰り返し、設定した温度に保ちます。
- “弱火”⇨“強火”に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。

3 消火

- 器具栓つまみを“止”の位置まで回す。



○火力は全開で

- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。

○温度設定

- 着火したらすぐに温度設定をしてください。
  また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
- ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

○温度設定のめやす

160℃	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら（しそ・のりなど）、ドーナツ、フリッター
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

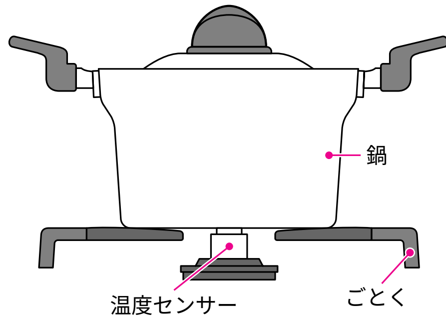
使いかた

2 炊飯モード 標準バーナー

下準備

鍋のセット

● 水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。



温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

● 鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。

※別売の炊飯専用釜がございます。
お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

● 鍋は金属製で厚手の深鍋（鍋径18㎝以上）を使用してください。
ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

■お米の準備

● たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

※お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順）を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分（古米や麦ごはん、冬場は60分）程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

※砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯されると炊きむらや着色の原因になります。
（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

■炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1～3合	約20分+むらし約10分
おかゆ	0.5～1合	約45分

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

■お米と水の量のめやす

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1L

※水の量は好みに合わせ加減してください。

● 炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
● おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードはお米から “ おかゆ ” をつくる機能です。
  ごはんから “ おかゆ ” をつくる場合は下記を参考にしてください。

～ごはんからのおかゆの炊きかた～

☆2人分（茶わん約2杯分：300g）の例
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ “ 強火 ” で炊く。
3.煮たったらアクをとり、“ 弱火 ” で10～15分炊く。
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

- “ ごはん ”“ おかゆ ” とも炊きあがりはお米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。
  好みに応じて工夫してください。

炊飯途中で消火した場合について

- 炊飯モード（自動）の流れ（火力の強さと時間）は下記の通りです。
  炊飯途中で消火させてしまった場合は、再度炊飯モードを使用してもうまく炊けません。
  手動で炊飯する場合は、下記の流れを参考にして行ってください。

	火　力	※所要時間	
①	“　” の火力	2～4分	
②	“　” の火力	5～6分	お米に吸水させる
③	“　” の火力	水分がなくなるまで	
④	“　” の火力	2分間	
⑤	“　” の火力	1分程度	
⑥	自動消火	――――	

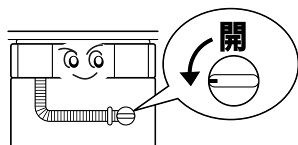
※所要時間は水温・炊飯量などによって変わります。あくまでも目安としてください。
上記流れを参考にして手動で炊飯した場合でもうまく炊けない場合がありますので、
ご了承ください。

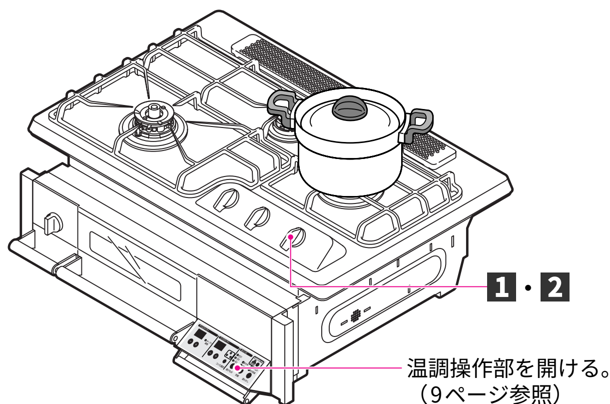
炊飯モード 標準バーナー

点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P11～14)をよく読んでから使用してください。

- 器具栓つまみが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

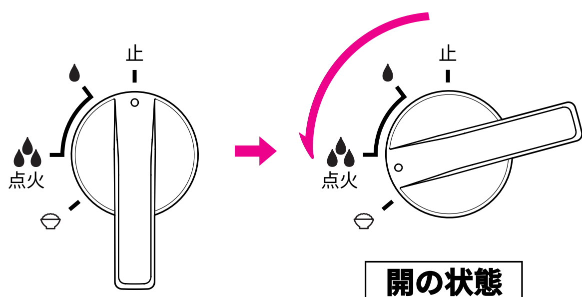




1 点火

点火前に必ず 下準備 (21～22ページ参照)を行ってください。

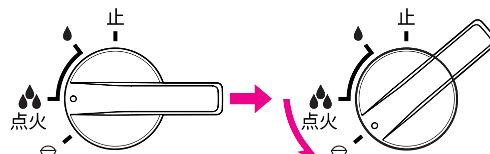
- 器具栓つまみを押し、“ 点火 ”の位置まで回す。



- パチパチとスパークして点火します。
  点火位置いっぱいまで回してから手を離してください。
  詳しくは15ページを参照してください。

2 火力調節

- 器具栓つまみを“ ”の位置に合わす。

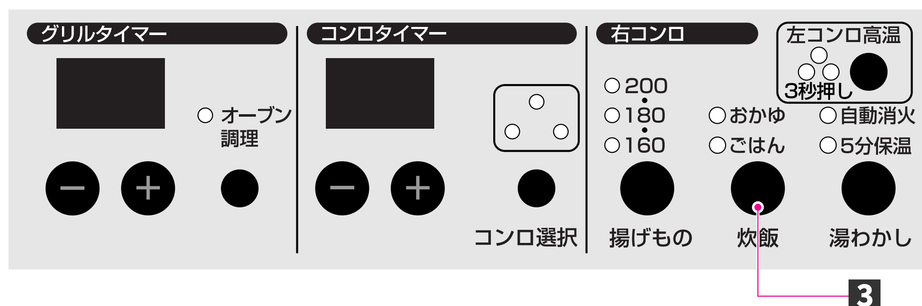


器具栓つまみをゆっくり回し、“ ”の位置に合わす。

- “ ”の位置で“ カチッ ”とクリック音が鳴り、止まります。

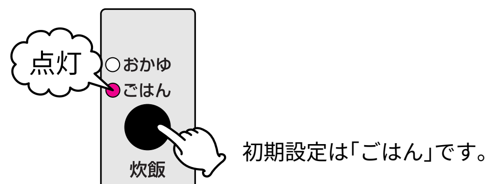
- 器具栓つまみを“ ”の位置にしないとうまく炊けない場合があります。

温調操作部



3 炊飯設定

● 炊飯キーを押し、“ ごはん ” か “ おかゆ ”を選択する。



炊飯キーを押す毎に、

「ごはん」⇨「おかゆ」⇨ 解除

と設定表示ランプ(点灯)とともに、切り替わります。

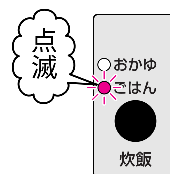
※炊飯設定を解除しても消火しません。

> ● 着火および火力調節後すぐに押してください。
> ● 次のようなことを行うと、うまく炊けない場合があります。
> ・設定した後に再度炊飯キーを押す。
> ・炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあける。

炊飯終了前のお知らせ

ごはん

むらし終了2分前から終了まで“ ごはん ”設定表示ランプが点滅してお知らせします。



おかゆ

終了2分前から終了まで“ おかゆ ”設定表示ランプが点滅してお知らせします。

炊飯終了

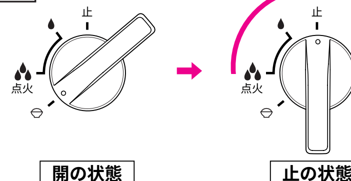
ごはん

炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。(設定表示ランプは消えません) その後、むらし(約10分)が終わると炊飯終了となりブザー音『ピー』でお知らせし、“ ごはん ”設定表示ランプが消灯します。

※設定表示ランプ消灯前に器具栓つまみを戻すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

おかゆ

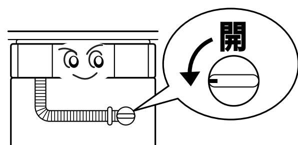
炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし、“ おかゆ ”設定表示ランプが消灯します。

> ●“ ごはん ”“ おかゆ ”の表示ランプ消灯後、必ず器具栓つまみを 止の状態 に戻してください。
>
> 
>
>
> ● 止の状態 に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(1時間)
> ● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

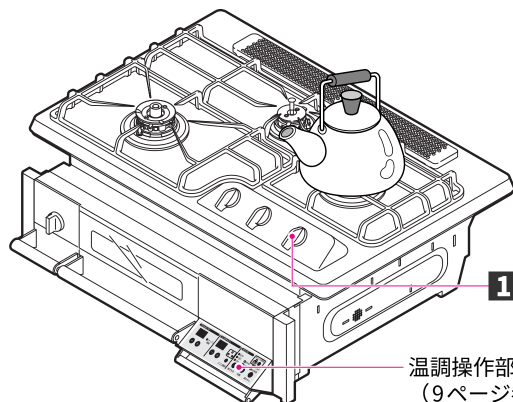
使いかた
2 湯わかしモード 標準バーナー

点火前に
※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P11～14）をよく読んでから使用してください。

● 器具栓つまみが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

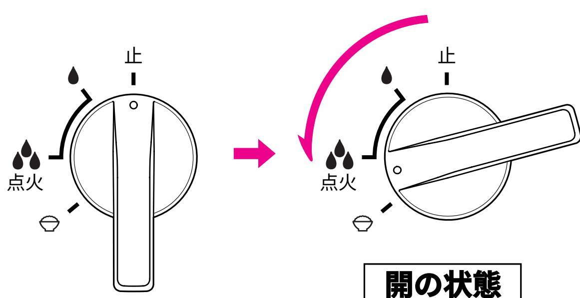


やかんなどを中央に置く。



1 点火

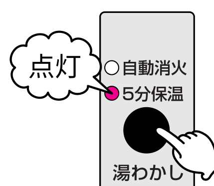
● 器具栓つまみを押し、“ 点火 ”の位置まで回す。



● パチパチとスパークして点火します。
点火位置いっぱいまで回してから手を離してください。
詳しくは15ページを参照してください。

2 湯わかし設定

● 湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。



初期設定は「5分保温」です。

湯わかしキーを押す毎に、

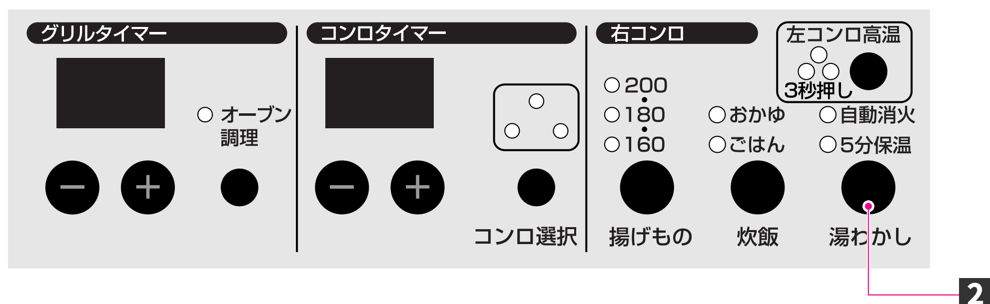
「5分保温」⇨「自動消火」⇨ 解除

と設定表示ランプ（点灯）とともに、切り替わります。

※湯わかし設定を解除しても消火しません。

● **着火後すぐに湯わかしキーを押してください。**
● 火力調節はやかんや鍋の径に応じた “ 火力 ” にしてください。
弱火にすると自動消火時の早切れや遅切れになる場合があります。
● やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングや温度が異なります。
ふきこぼれによるやけどにご注意ください。
・材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。
・やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に消火したり弱火になる場合があります。
・水量は500mL～2Lが適切です。大きさに応じた水量にしてください。
多すぎるとふきこぼれる場合がありますのでご注意ください。
・底の平らなやかんや鍋を使用してください。
● お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押したり、お湯から温めなおしたりした場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。

温調操作部



湯わかし（5分保温）

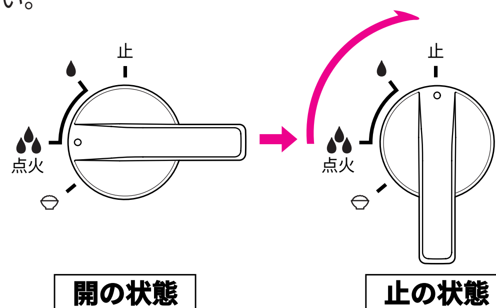
- お湯がわくとブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動的に弱火になり保温します。
  5分後、自動消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし、設定表示ランプが消灯します。
  （終了2分前から設定表示ランプが点滅します。）



湯わかし（自動消火）

- お湯がわくと自動的に消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし、設定表示ランプが消灯します。

- 自動消火した後、必ず器具栓つまみを 止の状態 に戻してください。



- 止の状態 に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。（1時間）
- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

グリルを使用するときの注意

⚠警 告


禁 止

グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。


必ず守る

グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。


必ず守る

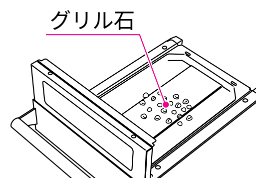
グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。


禁 止

グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない

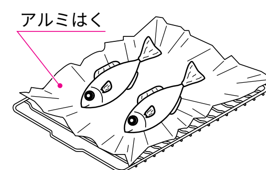
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。




発火注意

脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。




必ず守る

グリル使用中はそばから離れない。

火災の原因になります。

⚠注 意


必ず守る

グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル受け皿や、受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。


禁 止

グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどをする原因にもなります。


必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する

魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに器具栓つまみを回して消火してください。


接触禁止

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。


禁 止

魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触らないようにする
グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどの原因になります。


発火注意

鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する

やけどや火災などの原因になります。

〈つづく〉

〈つづき〉


禁止

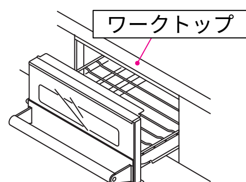
グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらが変形し、機器損傷の原因になります。


禁止

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす原因になります。




禁止

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない。また使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。


必ず守る

使用直後の魚の出し入れは、グリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う

グリル受け皿やグリル焼網などが熱くなっているため、やけどの原因になります。


禁止

グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近を触らない

やけどの原因になります。


禁止

グリル使用直後は、お手入れや点検はしない

やけどの原因になります。


必ず守る

グリルを出し入れするときは、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり出し入れする

勢いよく出し入れすると脂がこぼれてやけどをすることがあります。


必ず守る

ダッチオーブン使用直後に水をかけて急に冷やさない

ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。


必ず守る

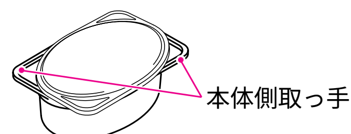
オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる際は、必ず鍋敷きを敷く

ダッチオーブンの熱で食卓が焦げる原因になります。


必ず守る

ダッチオーブンを持ち運びする際は、鍋つかみを使用し、必ず本体側の取っ手を持つ。間違えてフタ側の取っ手を持たない

使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。



お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると、安全機能がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■脂の多い魚などを焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。
グリル異常過熱防止センサーがはたらいて、消火する場合があります。

■冷凍の魚などは完全に解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

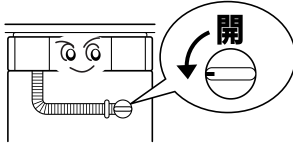
■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

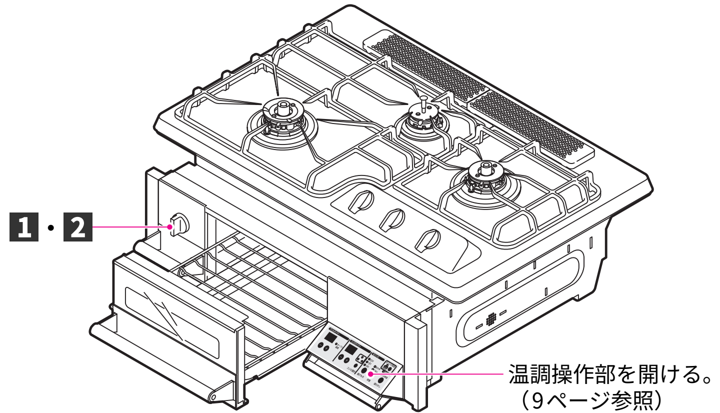
点火・消火のしかた（グリル）

点火前に

※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』（P27～28）をよく読んでから使用してください。

- 器具栓つまみが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

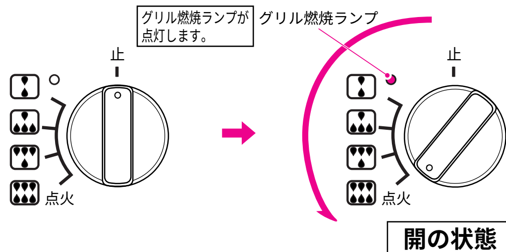




※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

1 点火

- 器具栓つまみを押し、“ 点火 ”の位置まで回す。

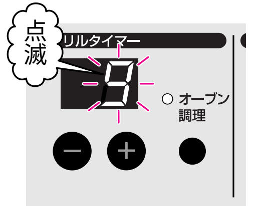


- パチパチとスパークして点火します。点火位置いっぱいまで回してから手を離してください。着火するとグリル燃焼ランプが点灯します。
- 手を離すと器具栓つまみは、（　）の位置に戻ります。
- 器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。

- 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。

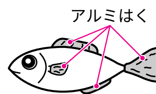
※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。
（空焼きしているときセンサーが作動して消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。）

- **グリルタイマーが自動的にスタートします。（20秒間点滅後、点灯に変わります。）グリルタイマーについての説明は31～32ページに記載しています。魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。**



魚の焼きかたの手順

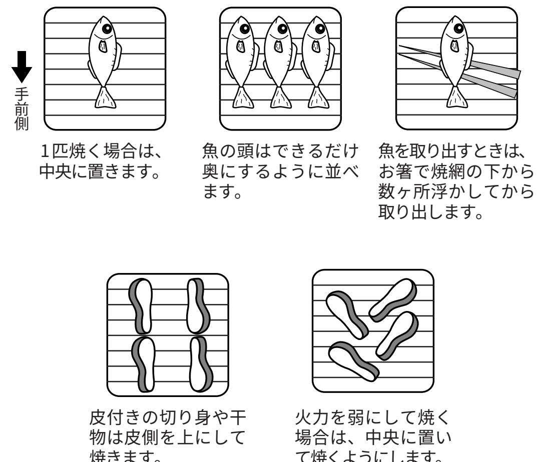
①魚の下準備をする。
- 塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
- 焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおう。



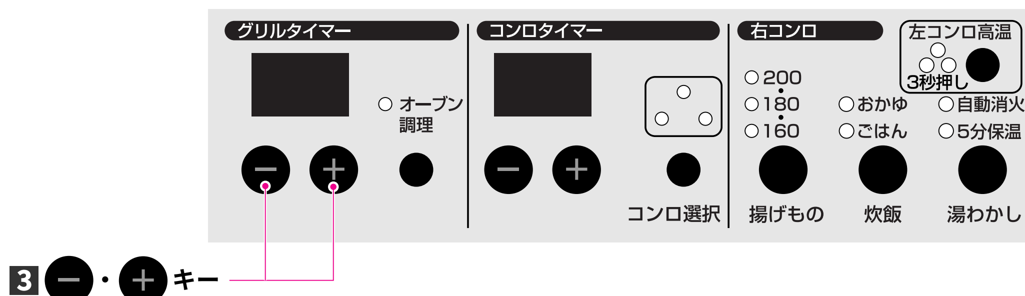
②2分程度予熱をする。
（グリルに魚をいれないで点火してください。）

③一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、タイマー時間を合わせる。
※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
※魚は頭を奥にして置いてください。
※魚はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。

グリルを使った魚焼きのポイント！



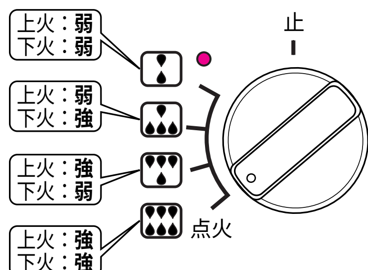
温調操作部



- 安全のため約15分以上連続では使用できません。
  (使用途中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。)
  連続で使用する場合は一旦消火し、再度点火してください。
  (魚が焼き上がる前に消火する場合があります。)
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動的に火力を弱めたり、自動消火させる場合があります。
  グリル異常過熱防止センサーが作動したためで、消火した場合はしばらく(約3分程度)待ってから再度点火してください。(38ページ参照)

2 火力調節

- 器具栓つまみを回して、各火力位置にあわす。

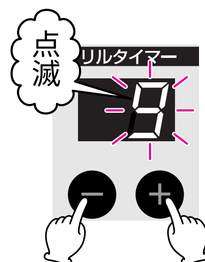


- 各火力位置では“カチッ”とクリック音が鳴り、止まります。

- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

3 グリルタイマー時間を設定する

- −・＋キーを押し、タイマー時間を設定する。

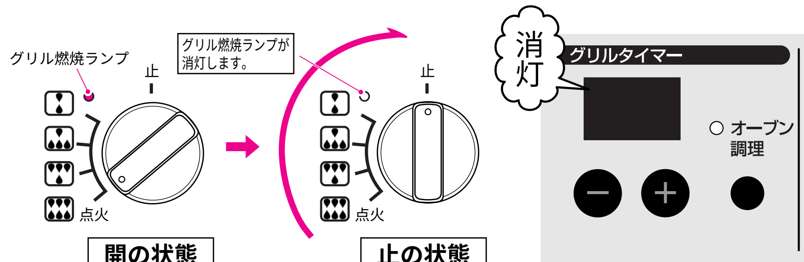


- 着火すると、初期設定時間が点滅(約20秒間)します。
  (例) 9分
  ※グリル庫内温度に応じて、初期設定時間が変わります。

- 点滅中に−・＋キーを押すと、点灯に切り替わります。
- −・＋キーを1回押す毎に1分単位で時間設定できます。 1分～15分まで
- −・＋キーを押さなければ、点火20秒後に、タイマー表示部は“点滅”⇨“点灯”に切り替わり、初期設定時間でタイマースタートします。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。連続使用可能時間は15分までです。

途中で消火したい場合

- 器具栓つまみを 止の状態 にする。
- 消火させた後、すぐ再度点火するとタイマー表示が点灯しても火がついていないことがあります。
  そのときは、ブザー音『ピー』とグリル燃焼ランプ2回点滅(10繰り返し)、タイマー表示「12」点滅(10回)でお知らせします。



使いかた
2 グリルタイマー

グリルタイマーについて

下記に示す数値（“ 9 ”など）はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。
（20秒間点滅後、点灯に変わります。）

例）



- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間“ 6 ”〜“ 9 ”分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー時間表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

- **めざしやうるめなどのような小魚の干物の焼き時間の目安は2〜3分です。（連続で焼く場合は1分程度です。） 初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。**
- **干物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。**

魚などの焼きかたが浅い場合は･･･

- 調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1〜2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
- 再度点火する場合は、グリル庫内温度が上がっているため、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

ワンポイントアドバイス

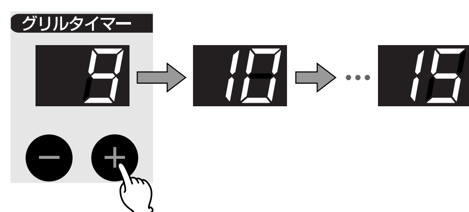
- 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。
  （調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
  切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網にはフッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油などを焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。
- 魚の大きさ、状態、置きかたにより、焼きむらが出ることがありますので、29・51ページを参照して調理してください。
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動的に火力を弱めたり、消火したりします。
  （グリル異常過熱防止センサーが作動したためです。しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。）

いろいろな調理に合った火力や時間については、29・51ページをご覧ください。

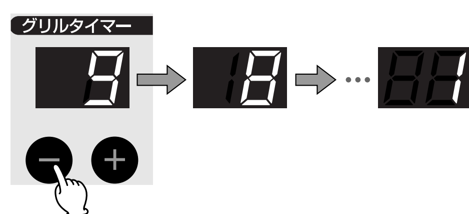
タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

長くしたいとき

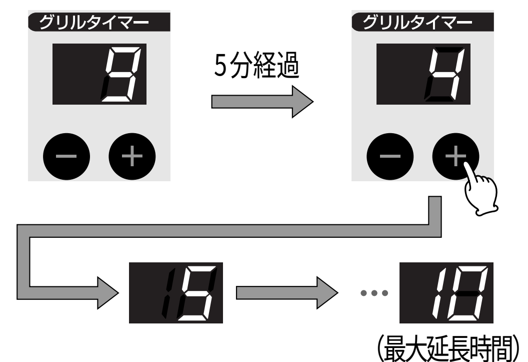


短くしたいとき



※最大15分までタイマー設定できますが、使用途中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

例）9分で設定し、5分後グリルタイマーキーを押しても10分以上は設定できません。



- **使用中、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。**
- **グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。**

グリルタイマー終了前のお知らせ

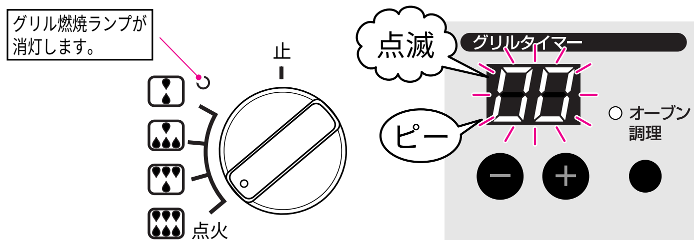
- 残り30秒になると、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、残り時間の表示が（分表示）から（秒表示）に変わります。

例）
残り24秒の場合

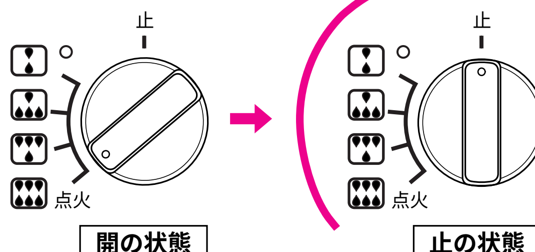


グリルタイマー終了

- タイマー終了すると自動消火するとともに、ブザー音『ピー』とグリル燃焼ランプが消灯し、タイマー時間表示「00」の点滅（10回）でお知らせします。
その後、タイマー時間表示が消灯します。



- 自動消火した後、必ず器具栓つまみを止の状態に戻してください。



- 止の状態に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。（1時間）
- 開の状態で放置しますと、電池の消耗が早まります。

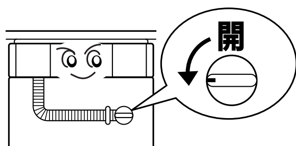
オーブン調理モード

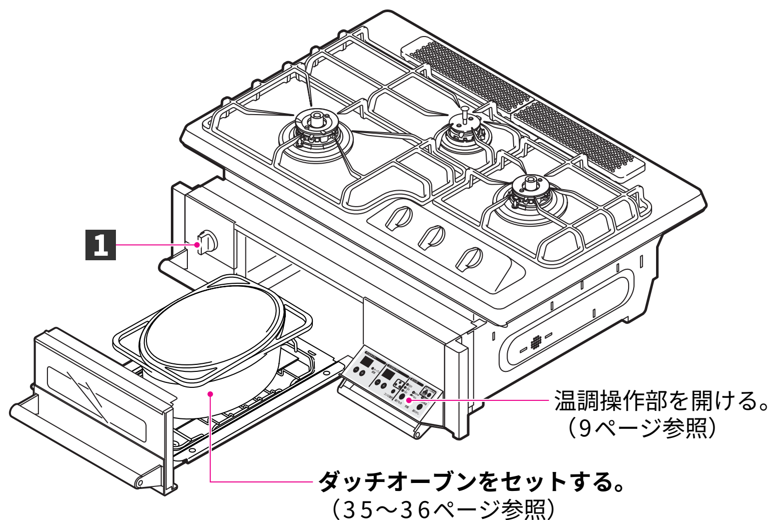
● オーブン調理モードは、必ず付属のダッチオーブンを使用してください。

点火前に

※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』（P27～28）をよく読んでから使用してください。

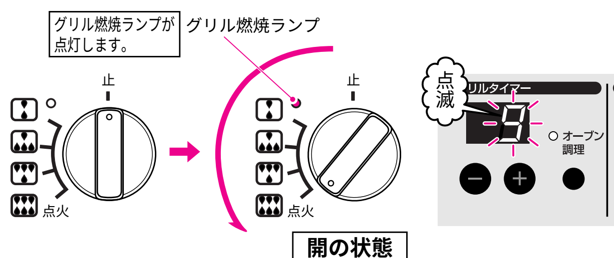
● 器具栓つまみが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。





1 点火

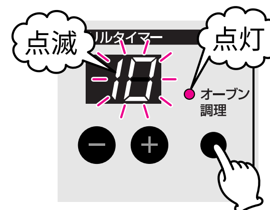
● 器具栓つまみを押し、“ 点火 ”の位置まで回す。



● パチパチとスパークして点火します。点火位置いっぱいまで回してから手を離してください。
着火すると燃焼ランプが点灯します。
詳しくは29ページを参照してください。

2 オーブン調理設定

● グリル着火20秒以内に、オーブン調理キーを『ピピピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）
タイマー表示部に「10」が点滅し、「オーブン調理」ランプが点灯します。



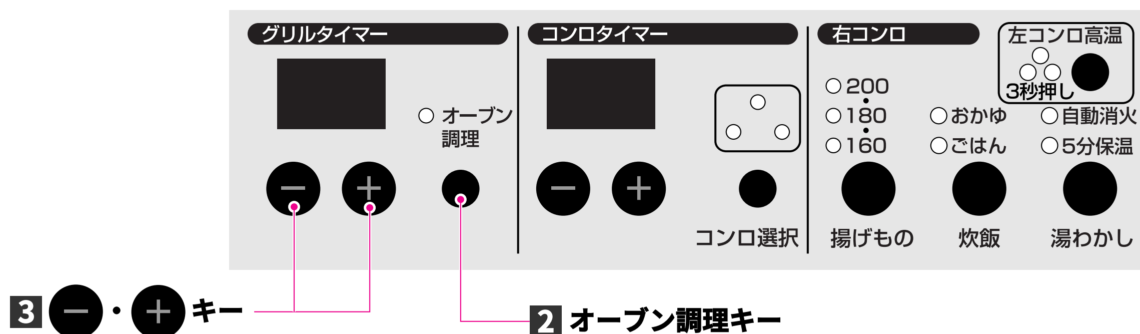
● グリル着火20秒過ぎると、オーブン調理モードを受け付けません。
オーブン調理キーを押すと『ピーピーピー』とお知らせします。一旦、消火してから使用してください。

● オーブン調理モードは、必ず付属のダッチオーブンを使用してください。（35～36ページ参照）
● ダッチオーブンはほうろう加工されているのでシーズニング（油をなじませること）は不要です。
● グリル着火20秒を過ぎるとオーブン調理モードを受け付けません。
● グリル庫内の温度が高い場合は、オーブン調理モードを受け付けません。
オーブン調理キーを押すと『ピーピーピー』とお知らせします。一旦消火し、しばらく待ってから使用してください。
また庫内の温度が高い状態で連続して調理する場合は、オーブン調理キーを押さずに使用してください。（29～30ページ参照）
● 予熱せずに使用してください。
● オーブン調理中は、グリルとびらを開けないでください。

⚠注意

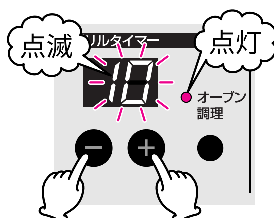
● オーブン調理モードを使って魚などを焼かないでください。
発火の原因となります。

温調操作部



3 タイマー設定

● ⊖・⊕ キーを押し、時間設定する。



● 着火すると、初期設定時間が点滅（約20秒間）します。

● 点滅中に ⊖・⊕ キーを押すと、点灯に切り替わります。

● ⊖・⊕ キーを1回押す毎に1分単位で、長押しすると10分単位で、時間設定できます。

1分～45分まで

● ⊖・⊕ キーを押さなければ、着火20秒後に、タイマー表示部は“ 点滅 ”⇨“ 点灯 ”に切り替わり、タイマー設定「10」となります。

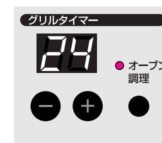
● タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。

● 時間設定されると、器具栓つまみの火力位置に関係なく、火力は自動的に、上火：強・下火：強となります。

オーブン調理終了前のお知らせ

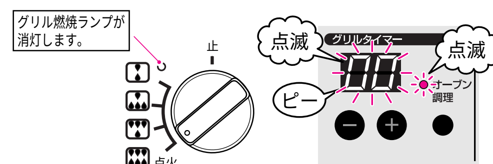
● 残り時間30秒になると、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、時間表示が（分表示）から（秒表示）に変わります。

例）
残り24秒の場合

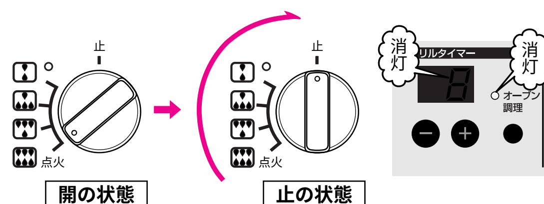


オーブン調理終了

● 調理時間が終了すると、自動消火するとともに、グリル燃焼ランプが消灯し、ブザー音『ピー』とタイマー表示「00」の点滅（10回）、設定表示ランプの点滅（10回）でお知らせします。
その後、タイマー時間表示と設定表示ランプが消灯します。



● 自動消火した後、必ず器具栓つまみを 止の状態 に戻してください。



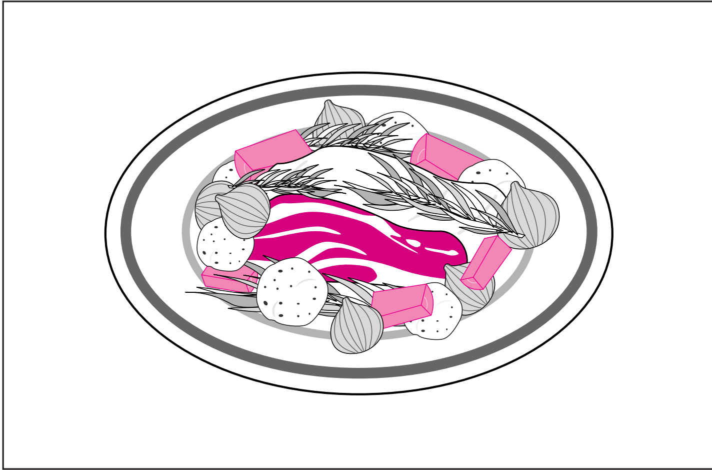
● 止の状態 に戻さないと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。（1時間）

● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた
2 オーブン調理モード（簡単レシピ）

● オーブン調理モードは、必ず付属のダッチオーブンを使用してください。
● この他いろいろな調理については、付属のレシピカードをご覧ください。

豚肉のローズマリー風味（4人分）



◆材料◆

豚バラ肉ブロック	500ｇ
小玉ネギ	4〜5個
小さいジャガイモ	4個
ニンジン	1本
ローズマリー	2枝
粗塩、こしょう	適量
オリーブオイル	適量

※普通の玉ネギの場合は、1個を4つに切る。
※普通のジャガイモの場合は、1個を4つに切る。
※塩は、粗塩や岩塩がおいしいが、なければ普通の塩でも可。

◆作りかた◆

1．豚バラ肉に塩とこしょう適量をよくすり込み、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに入れる。
2．小玉ネギと小さいジャガイモ、大きめに切ったニンジンを豚肉の周りに詰める。
3．ローズマリーを適当な大きさにちぎって散らす。
4．最後に全体に塩、こしょう、オリーブオイルを少量回しかける。
5．ダッチオーブンのフタをして「オーブン調理モード」で25分加熱し、15分そのまま置く。
6．豚肉は、2〜3mmの薄切りにし、野菜とローズマリーを添えて盛りつける。

☆豚肉は切らずにかたまりのまま食卓に出して、食べるときに切り分けるとごちそうの雰囲気に！
　メイン料理と付け合わせが同時にできて手軽です。

◆ダッチオーブン調理のコツ◆

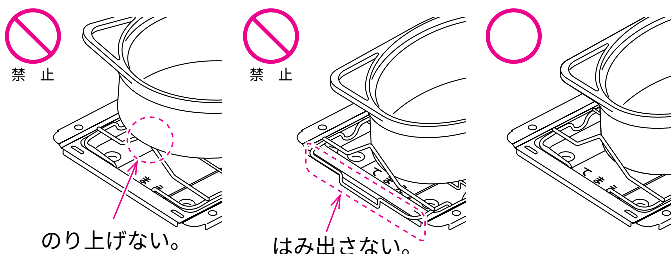
・上火の方がやや強く、焦げやすくなっています。食材を入れるときは、フタから2〜3cmの高さに抑えてください。
・ダッチオーブンは、蓄熱性が高いので、火を消してから加熱時間と同じくらいの余熱時間を設けてください。
　食材を取り出す際に、熱すぎず、ちょうど良く火通りします。

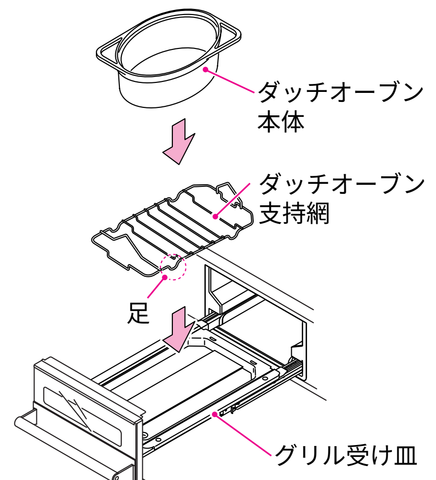
ダッチオーブンのセット方法

● ダッチオーブン支持網を図のように、足が下向きになるように、グリル受け皿からはみ出さないようにのせる。
● ダッチオーブン本体を図のように水平になるように支持網にのせる。

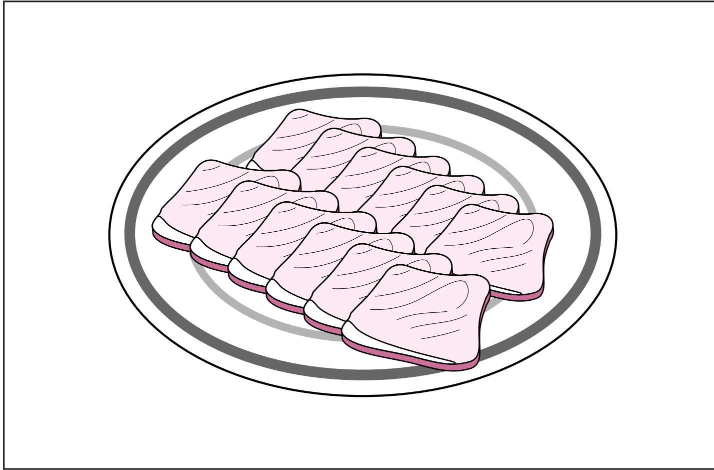
お願い

● ダッチオーブンを使用する場合は、必ずダッチオーブン支持網を使用してください。
ダッチオーブンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつきフッ素加工がはがれる原因となります。





焼き豚（4人分）



◆材料◆

豚バラ肉ブロック	500g
つけ汁	
ネギ	1／2本
ショウガ	1かけ
しょうゆ	カップ1／2
砂糖	大さじ4杯
酒	大さじ3杯
こしょう	適量
八角	1かけ

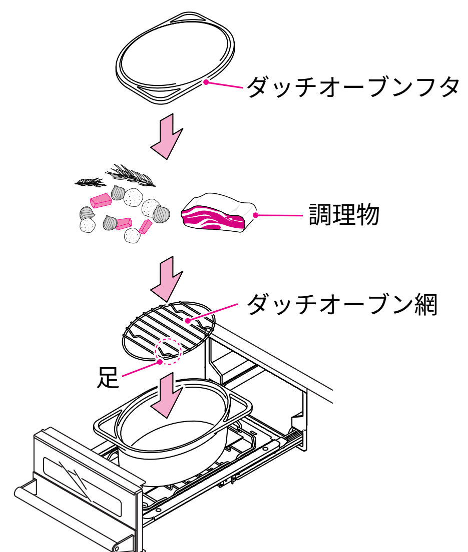
◆作りかた◆

1．豚肉は味がしみやすいよう、ところどころフォークで刺す。
2．ネギはぶつ切り、ショウガはすって、つけ汁の材料と合わせる。
3．豚肉をつけ汁に2時間漬けておく。
4．漬け置いた豚肉をオーブンシートを敷いて、網をのせたダッチオーブンに入れる。
5．ダッチオーブンのフタをして、「オーブン調理モード」で25分加熱し、15分そのまま置く。
6．豚肉は、2〜3mmの薄切りにして盛りつける。

☆おいしい焼き豚が家庭で簡単にできます。
余った豚肉は、薄切りのままラーメンの具や、刻んでチャーハンの具に活用できます。

・肉や魚料理では、たれ、ハーブ、スパイスを利かせると香ばしく、おいしく仕上がります。
・サツマイモ、カボチャ、ニンジン、ジャガイモなどの根菜を丸ごと焼くのもおすすめです。
このとき、均一に火が通るように重ならないように並べてください。

●ダッチオーブン網を図のように足が下向きになるように、ダッチオーブン本体にセットする。
（料理の種類によって、セットしない場合もあります。）
●調理物をダッチオーブン網の上にのせる。
●ダッチオーブンフタを本体にセットする



使いかた

2 安全機能・温度センサーについて

安全機能について

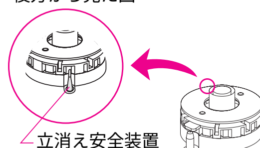
全バーナー

■立消え安全装置 （コンロバーナー： ブザー音『ピー』と設定表示ランプ（タイマー）点滅（10回）と、タイマー表示「12」点滅（10回）でお知らせします。）
（グリルバーナー： ブザー音『ピー』とグリル燃焼ランプ2回点滅（10回繰り返し）と、タイマー表示「12」点滅（10回）でお知らせします。）

● 風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

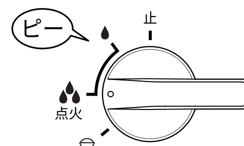
● 再度点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
● 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー



■器具栓つまみ戻し忘れブザー

● 戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

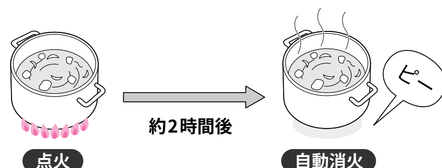


コンロバーナー

■消し忘れタイマー （ブザー音『ピー』でお知らせします。）

● 点火後、一定時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。

《例：標準バーナーで
煮ものをした場合》



高火力バーナー：通常時 約2時間
高温モード時 約1時間
高温状態持続 約30分

標 準 バ ー ナ ー：通常時 約2時間
高温状態持続 約30分

小 バ ー ナ ー：通常時 約2時間

■高温モード

こんな調理は高火力バーナーの高温モードを使用してください。（10ページ参照）
・炒めものや、いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理
・中華鍋やフライパンを、煙が出るまで予熱する場合

（安全のため、温度センサーが約250℃になると高火力バーナー・標準バーナーは弱火になり、小バーナーは消火するようになっています。）

● 高火力バーナー点火後、高温キー3秒押しで設定できます。
高温キーを押すときに、温調操作部が閉まることがあるため、指をはさまないよう気を付けてください。

※連続使用可能時間は約1時間です。（※高温状態で温度変化のないときは30分）

※センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。

⚠警告

● **高温モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。**
高温モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。
※焦げつき自動消火機能もはたらきません。

使用中に自動消火した場合、必ず器具栓つまみを止の状態に戻してください。

※安全機能がはたらいたときは、48ページを参照してください。

コンロバーナー

▣焦げつき自動消火
（コンロバーナー：ブザー音『ピー』と設定表示ランプ（タイマー）点滅（10回）と、タイマー表示「02」点滅（10回）でお知らせします。）

- 焦げつきや空だきの場合自動的にガスを止め、消火します。

- 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
- とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため焦げつき程度がきつくなります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。

▣天ぷら油過熱防止
（コンロバーナー：ブザー音『ピー』と設定表示ランプ（タイマー）点滅（10回）と、タイマー表示「02」点滅（10回）でお知らせします。）

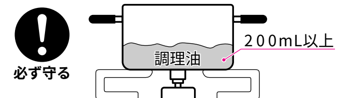
- 高火力バーナー・標準バーナーは、約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。
- 小バーナーは、約250℃で自動的にガスを止め、消火します。

※鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

⚠警告

- 揚げもの調理するときは200mL以上の油で使用する。
  ※油が少なすぎると､機能が正しくはたらかず発火する場合があります。

必ず守る



⚠注意

- 天ぷら油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。
  やけどやけがの原因になります。

グリルバーナー

▣グリル異常過熱防止センサー
（ブザー音『ピー』とグリル燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）と、タイマー表示「02」点滅（10回）でお知らせします。）

- グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のためガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。
- 次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて、魚が焼ける前に消火したり、連続使用することができない場合があります。
  - ・空焼きなどで長時間使用した場合
  - ・予熱しすぎた場合
  - ・連続で長時間使用した場合
  - ・魚などが庫内で燃えた場合
  - ・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合
- **グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合**
  - ・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。

  ※グリル異常過熱防止センサーがはたらいているとき、点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

⚠注意

- グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
  やけどやけがの原因になります。

使用中に自動消火した場合、必ず器具栓つまみを止の状態に戻してください。

3 点検・お手入れ

⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合は、とくに注意してください。)
- お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後は、ガラス面は熱くなっていますので、お手入れは、ガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は、『お手入れ(点検・お手入れ後のセット方法)』(41～45ページ)を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。



点　　検

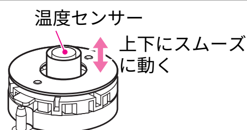
各部品の取り付けは？

- バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？
  正しく取り付けてください。

☞ 44～45

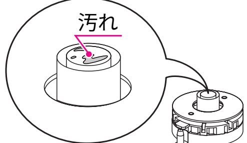
温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は？

- センサーは軽い力で、上下にスムーズに動きますか？



※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動かない場合は点検が必要です。お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

- 温度センサー頭部に汚れや、キズがありませんか？

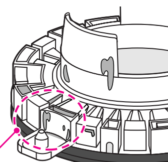


- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？
  お手入れのしかたを参照してください。

☞ 45

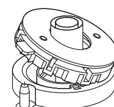
バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか？
  (このイラストはバーナーキャップの裏面です。)



- 傾いたり浮いたりしていませんか？





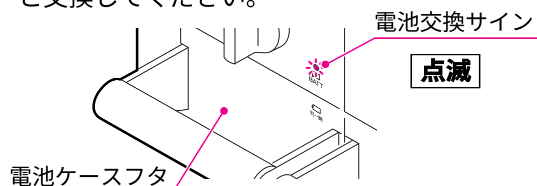
お手入れのしかたを参照してください。

☞ 45

乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 使用時、乾電池が消耗してくると、予告としてブザー音『ピー』がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに同等の新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

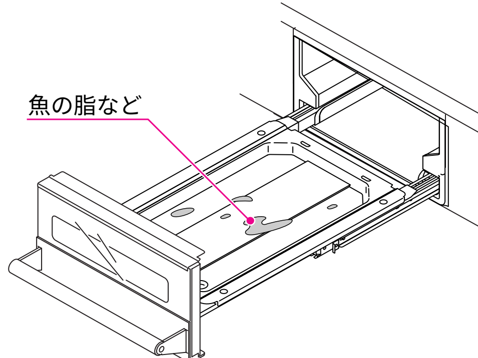


- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。
  乾電池の取り付けかたを参照してください。

☞ 6

グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか？



お手入れのしかたを参照してください。

☞ 41

お 手 入 れ

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
とくに煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れを浮かせます。汚れが浮いてきたら、スポンジや布などのやわらかいものでふき取った後、洗剤が残らないよう水ぶきしてください。ごとくやグリル排気口カバーは、つけ置きや煮洗いするとさらに汚れが落ちやすくなります。

お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。

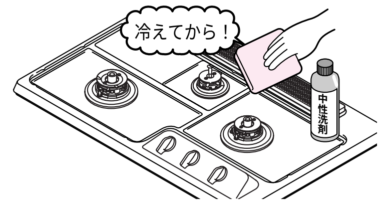




トッププレート

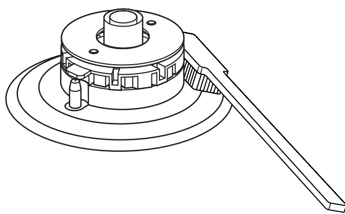
- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 表面が汚れたらその都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取った後、乾いた布で再度ふき取ってください。

※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

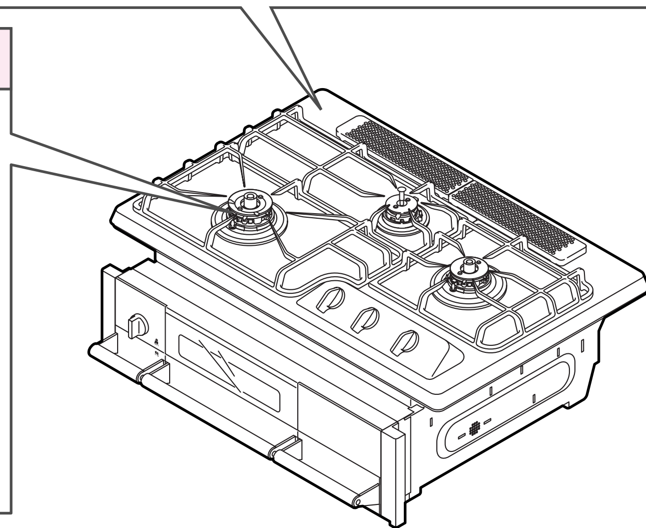


バーナー本体

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。



※隅などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



お願い

- 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレートやバーナー本体にキズをつけるので、使わないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザーを使用すると、トッププレートやバーナー本体の色が薄くなったり、光沢が変わることがありますので、使用しないでください。
色ムラの原因になります。
- トッププレートは、グリル排気口部分および左右バーナー開口部分にネジで固定されています。
修理技術者以外の人は、取りはずさないでください。





3 点検・お手入れ

お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル部(グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら)

▣グリル受け皿

- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
  汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

▣グリル焼網

- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いしてください。（ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。）その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、フッ素樹脂加工がはがれ、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

▣グリルとびら

- グリルとびら取っ手は、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

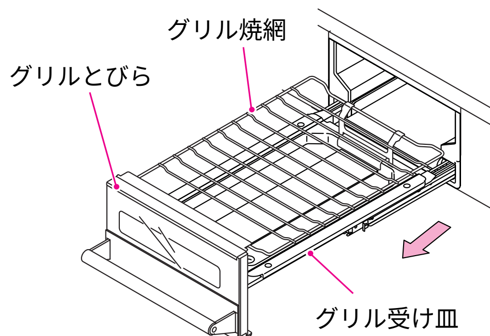
グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

▣取り出しかた

- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。

※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。

※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

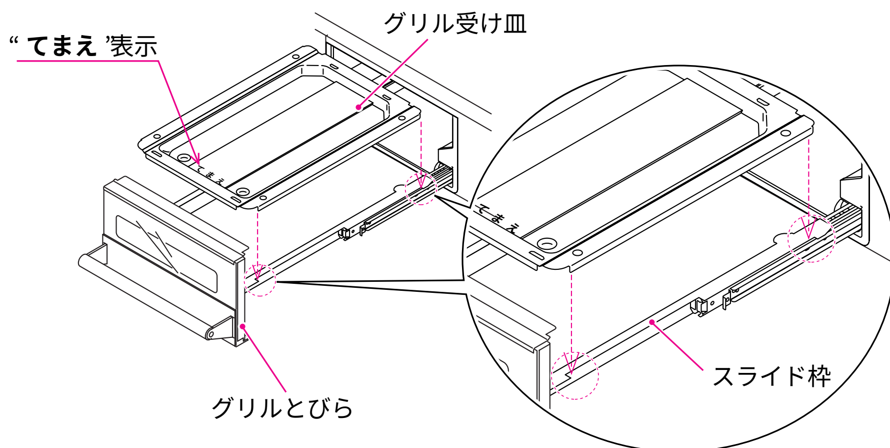


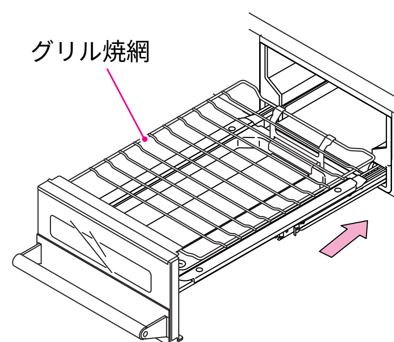
▣取り付けかた

- "てまえ"と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにスライド枠の上にのせてください。

※スライド枠の上に受け皿が図のように取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。

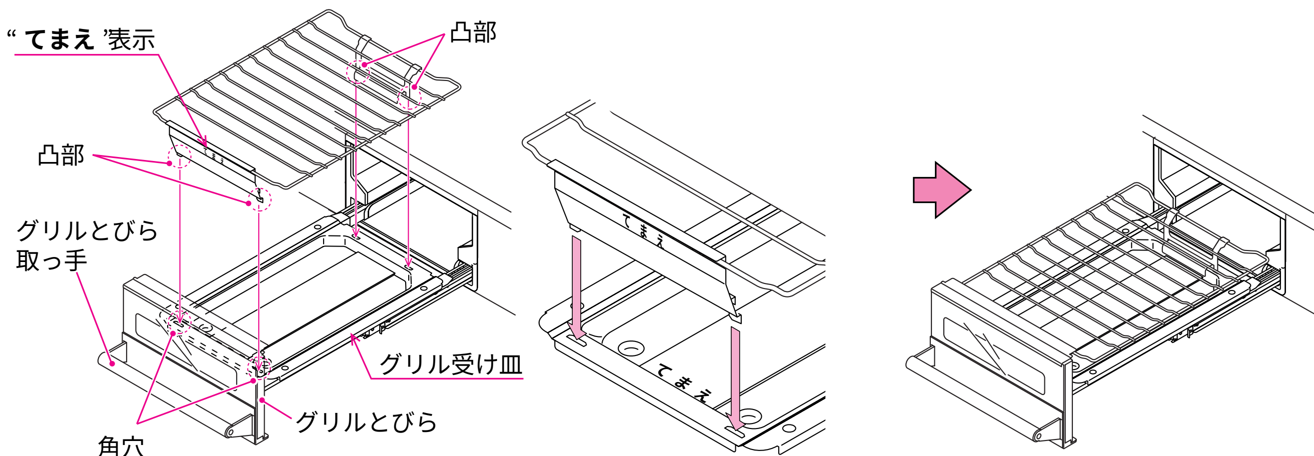
- グリルとびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。





グリル焼網の取り付けかた

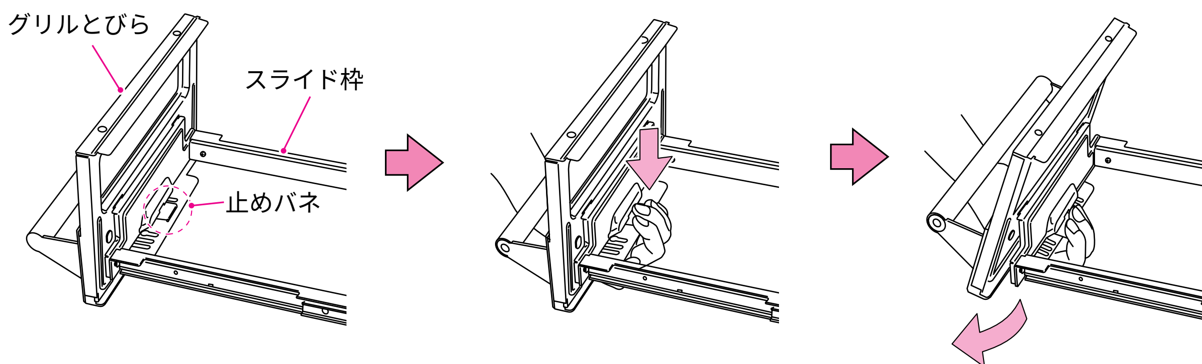
●"てまえ"と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の角穴に焼網の凸部（4ヶ所）を差し込んでください。
※焼網は前と後がありますので注意してください。



グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

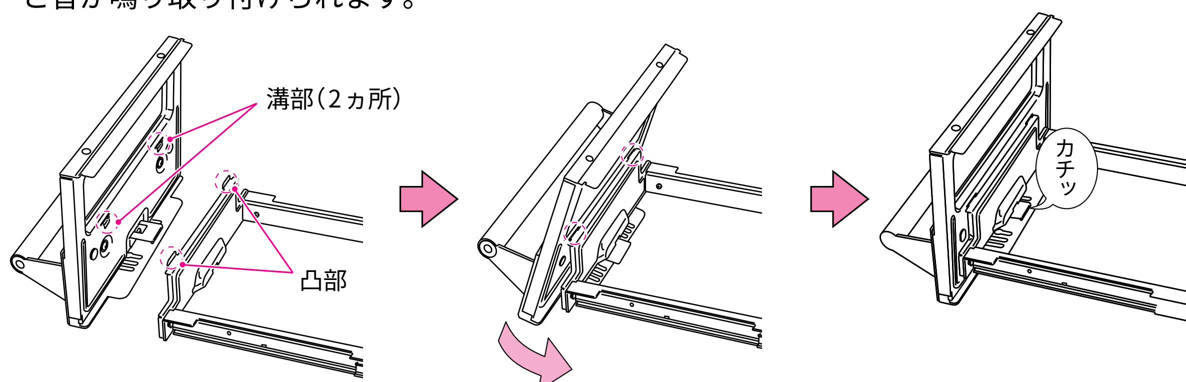
▣グリルとびらの取りはずしかた

● スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを図のように持ち、手前に引くと、取りはずせます。



▣グリルとびらの取り付けかた

● グリルとびらの溝部（2ヵ所）をスライド枠の凸部に差し込み下部を押すと止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



3 点検・お手入れ

お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

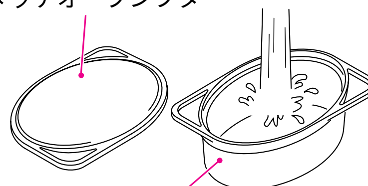
ダッチオーブンフタ・ダッチオーブン本体

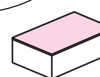
●ダッチオーブンが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
●台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いしてください。
その後、乾いた布で十分に水気をふき取ってください。

お願い

●金属たわしは、細かなキズが付き汚れがこびりつきやすくなるので、使わないでください。





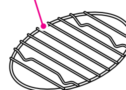


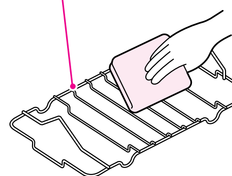


ダッチオーブン網・ダッチオーブン支持網

●台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。







グリル排気口カバー

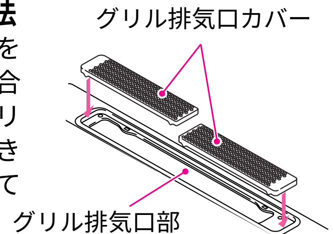
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

※グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

▣お手入れ後のセット方法

グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わして取り付け、グリル排気口カバーの傾きがないことを確認してください。



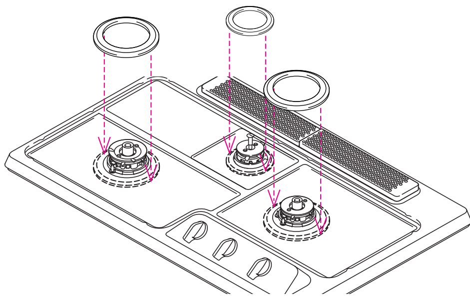
煮こぼれカバーリング

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

▣お手入れ後のセット方法

煮こぼれカバーリングの穴部からバーナー本体が突出するようにセットし、煮こぼれカバーリングの傾きがないことを確認してください。



ごとく

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

お願い

- ごとくの上で鍋をすべらすと、鍋に傷がつく場合があります。
  特にアルミ鍋の場合、鍋が削れてごとくに付着しますので、鍋をすべらさないようにしてください。

▣お手入れ後のセット方法

煮こぼれカバーリング、バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。

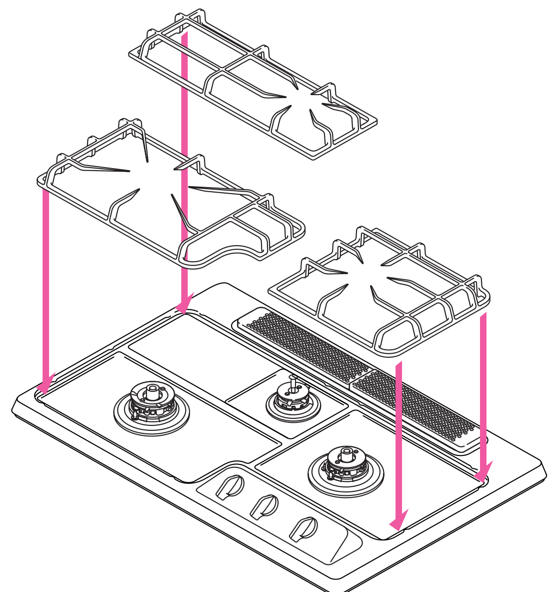
※ごとくの枠部を必ずトッププレートの凹部に合わせセットし、ごとくの傾きがないことを確認してく合わせださい。

⚠注意

- ごとくの枠部を必ずトッププレートの凹部に合わせてセットする。
  合わせないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。

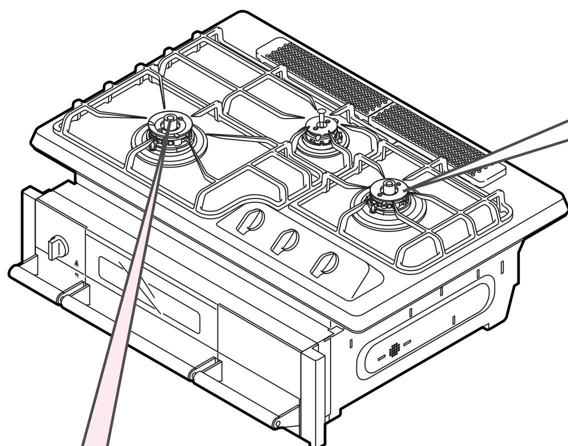
お願い

- お手入れの際、ごとく裏面に取り付けた保護チップを取りはずさないようにしてください。
  取りはずすと、トッププレートがごとくとこすれて、キズつくおそれがあります。



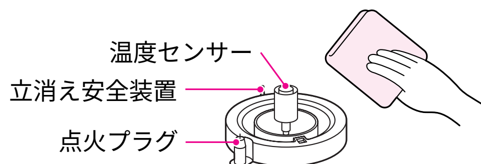
点検・お手入れ

お　手　入　れ（点検・お手入れ後のセット方法）



温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置

●煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
（洗剤などは使用しない。）



お願い

●汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。
故障の原因となります。

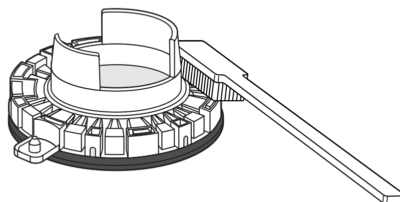
機器表面・操作部

●乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

バーナーキャップ

●表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
●煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。



⚠注意

●バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。

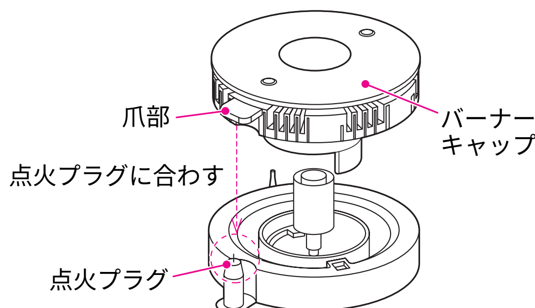


お願い

●強くこすったり、当てたりしないでください。
キズ、ゆがみ、変色、はく離の原因となります。

■バーナーキャップの取り付けかた

図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



⚠注意

●バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

故障かな？と思ったら

こんなとき	原　　　因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●器具栓つまみを点火位置いっぱいまで回していますか？ ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ （連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？）	6 39 39 39 39 15・29 38
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 **⚠警告** ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？ ●バーナーキャップに水気がついていませんか・	 2 37 39
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ●弱火の状態で機器下のキャビネットとびらを開閉していませんか？ ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？	37 37 37 12 38 39 11 37 11・13
	<グリルバーナー> ●グリルタイマーを適正時間にセットしていますか？ ●焼きすぎたりしていませんか？	 31・32 38
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	39 39

点検・お手入れ、他

3 故障かな？と思ったら

● 次のような現象は故障ではありません

	現象		説明
全体	● パチパチとすべての点火装置で音がする。	⇨	**１ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。**
	● 点火後や消火後にキシミ音がでる。	⇨	**加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。**
	● コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	⇨	**焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。**
	● 消火時「ポン」と音がする。	⇨	**火が消えたときの音で異常ではありません。**
	● 消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	⇨	**バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。**
コンロ部	● コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	⇨	**火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。**
	● 大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	⇨	**バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。**
	● バーナーキャップが変色する。 ● ごとくの先端が変色したり、凹凸状になる。	⇨	**コンロ部を使用すると、バーナーキャップのホーロー部分やごとくのツメの先端が過熱されホーローが変色したりはがれて、凹凸状になりますが異常ではありません。**
グリル部	● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	⇨	**部品についている油が焼けるためです。 29ページをご覧になり、空焼きをしてください。**
	● グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	⇨	**魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。**
	● グリル点火操作時に点火不良が続き、グリルの点火操作を受け付けない。	⇨	**安全装置の作動により、しばらくの間（約10秒間）使用できなくなりますが、異常ではありません。**
	● グリルとびら手前いっぱいに引き出せない。	⇨	**スライドレールの特性として、まれに狭い範囲しか動かなくなることがありますが、異常ではありません。ゆっくり手前いっぱいに操作してください。**
	● オーブン調理モードに設定できない。	⇨	**安全のため、グリル着火20秒を過ぎたり、グリル庫内温度が高い場合は、オーブン調理モードを設定できませんが、異常ではありません。一旦消火し、しばらく待ってから設定してください。**

● 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。
不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

お知らせ表示

- 安全機能（37～38ページ）がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音が鳴り、燃焼ランプ点滅、タイマー時間表示の数字が点滅するなどしてお知らせします。

お知らせ表示一覧　**《ブザー音『ピー』でお知らせ報知します。》**

お知らせ表示			部位	原因	処置方法
タイマー時間表示部	タイマー設定ランプ	グリル燃焼ランプ			
			コンロバーナー	消し忘れタイマー作動	【コンロ】 器具栓つまみを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、再度点火してください。 【グリル】 器具栓つまみを 止の状態 に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。
00 10回点滅	10回点滅		コンロバーナー	タイマー設定時間が終了したとき	
		消灯	グリルバーナー		
02 10回点滅	10回点滅		コンロバーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
		3回点滅	グリルバーナー	グリル異常過熱防止センサー作動（魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
11 10回点滅	10回点滅		コンロバーナー	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
		1回点滅	グリルバーナー		
12 10回点滅	10回点滅		コンロバーナー	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
		2回点滅	グリルバーナー		
			全バーナー	ブザー音（ピー）5分毎に1回報知 火が消えて、器具栓つまみが開状態にあるとき（器具栓つまみの戻し忘れ）	
		電池交換サイン点滅	乾電池	電池が消耗してきたとき	器具栓つまみを 止の状態 に戻す。 電池を交換してください （アルカリ乾電池：単1形2個）

燃焼ランプの点滅は、それぞれの点滅回数を10回繰り返します。

上記以外、「24」「31」「32」「70」「71」「72」「73」の表示が出た場合。

➡ 点検が必要です。器具栓つまみを 止の状態 に戻し、お買い求めの販売店または、もよりの東京ガスに連絡してください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 46～48ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。
  なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

> 1. 品名　ガスビルトインコンロ
> 2. 品名コード　**HR-P873-SUL**　　機器コード　**11-052-02-00751**
> 3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
> 4. お客様名・ご住所・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保　証　書

取扱説明書の52ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店またはもよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に相談してください。
  修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
  ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

3 仕様

仕　様

品名	ガスビルトインコンロ
品名コード	HR-P873-SUL
トッププレート仕様	ステンレス
型式名	C3WF2KJT
点火方式	連続スパーク点火
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能（コンロバーナー） ・コンロ消し忘れタイマー（約2時間・約30分）（高火力バーナー・標準バーナー） ・コンロ消し忘れタイマー（約1時間・約30分）（高火力バーナーの高温モード時） ・コンロ消し忘れタイマー（約2時間）（小バーナー） ・グリルタイマー（最大設定時間） グリルモード時（15分） オーブン調理モード時（45分） ・グリル異常過熱防止センサー（グリルバーナー）
付属品	●取扱説明書（保証書付）　●設置工事説明書　●レシピカードセット ●事業所一覧　●アルカリ乾電池（単一形1.5V：2個） ●ダッチオーブンセット
外形寸法	高さ268.5mm×幅738mm×奥行494mm
質量	27.5kg（本体）　4kg（ダッチオーブン）

使用ガス	使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 高火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13　A	5.24	2.97	1.28	2.15	10.5	Rc1/2（メネジ） R1/2（オネジ）

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

魚の焼き時間の目安早見表

魚焼き時間の目安早見表

料理名	分量（一尾・一切あたりの重量）	火力調節	焼き時間
あじの塩焼き	4尾/2尾(約150g)	上強・下強	約13分/約10分
さんまの塩焼き	4尾/2尾(約150g)		約10分/約8分
さばの塩焼き	6切/2切(約80g)		約8分/約7分
鮭の切り身	6切/2切(約80g)		約7分/約5分
あじのひらき	4枚/2枚(約70g)		約6分/約5分
さんまのひらき	2枚/1枚(約100g)		約5分/約4分
干しかれい	2枚/1枚(約120g)		約8分/約6分
めざし、ししゃもなど	約10尾(10尾で180g)		2〜5分
ぶりの照焼き	6切/2切(約80g)	上強・下弱	約9分/約6分
みそ漬けの魚	6切/2切(約80g)		約8分/約7分
焼きはまぐり	8ヶ(約40g)	上弱・下強	約5分
みりん干し	8枚(約30g)	上弱・下弱	2〜6分

⚠注意

※予熱約2分（火力上 下強火）実施後の焼き時間です。
※冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと、焼き上がりが良くない場合がありますので、しばらくおいてから焼いてください。
※もう少し焼きたい場合は、再度点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。

3 保証書

保 証 書

品名コード　HR-P873-SUL

型　式　名　C3WF2KJT

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
電装基板…3年

2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。

3．サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。

4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
（3）　機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
（5）　建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合。
（10）　本保証書を紛失された場合。

5．無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527　東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ハーマンPRO　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録
この本体の修理記録は、機器の左側面内側の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2．本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。



安全点検	**長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！**
	●ときどきガスくさい。 ●焦げくさい臭いがする。 ●スイッチやつまみの操作が不確実。 ●コンロ部、グリル部が点火しにくい。 ●その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者

株式会社ハーマンPRO　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10